più

DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

SETTEMBRE 2016

TORTA MARGHERITA



I classici di casa

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE



• FRUTTI DI BOSCO
• DOLCI INZUPPATI

MENSILE n° 193 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,90 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 4,90 - Grecia € 3,50 - Germania € 4,30 - Austria € 4,30 - Belgio € 3,50 - Malta € 2,60

Promosso da

A Bologna la 12ª edizione di

CIOCCOSHOW

Sagittario

Scorpione

Bilancia

Vergine

Leone

Cancro

Gemelli

Toro

Ariete

Pesci

Acquario

Capricorno

16-20 Novembre 2016

Sotto il Segno del Buon Cioccolato

WWW.CIOCCOSHOW.IT

Con il contributo di



Con il patrocinio di







In collaborazione con





Sponsor



Media partner

Segreteria organizzativa



Sommario

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE!

Piccole perle del sottobosco

Il sapore dei frutti di bosco si esalta nelle preparazioni di pasticceria.

Inzuppato… e servito!

I dolcetti più buoni inzuppati in bagne, liquori e sciroppi.

Ricette di casa

Le "mitiche" ricette che fanno la storia della pasticceria.

Dolcezze per l'Happy

Un happy tutto dolce per rinnovare il piacere di stare insieme.

Torte farcite

Perfette per le occasioni speciali e non solo.

Torte & tortine

Deliziose ed invitanti.

Crostate & crostatine

Da leccarsi i baffi!

Dolci al cucchiaio: con tanta frutta

Delicati e squisiti.

Biscotti & Pasticcini

Da gustare uno dopo l'altro.



Feste in Casa
Ritorno a scuola



Organizzare, ideare, allestire la festa perfetta!

pag. 48

Piattini EASY LIFE DESIGN, alzatina Lorenzon Gift



Il sapore dei frutti di bosco si esalta nelle preparazioni di pasticceria.

Piccole perle del sottobosco



Gran bosco

Preparazione 60 minuti
Cottura 9 minuti
Stampo 22 x 30 cm
Per 12-14 persone

Ingredienti

pasta biscotto alle mandorle:
- *90 g di zucchero*
- *30 g di mandorle polverizzate*
- *2 uova • 1 tuorlo • 90 g di farina*
- *buccia grattugiata di ½ limone*

farcia di ricotta: *• 250 g di ricotta*
- *250 g di formaggio spalmabile*
- *250 g di panna*
- *180 g di zucchero a velo*
- *10 g di colla di pesce*
- *3 cucchiai di liquore all'arancia*

farcia di frutti: *• 100 g di fragole*
- *350 g di frutti di bosco misti*
- *160 g di zucchero*
- *8 g di colla di pesce*
- *½ bacca di vaniglia*

bagna: *• 30 g di liquore all'arancia*
- *40 g d'acqua • 30 g di zucchero a velo*
- *½ bacca di vaniglia*

decorazione: *• frutti di bosco • menta*

Preparazione

Pasta biscotto: montate a nastro le uova e il tuorlo con lo zucchero. Aromatizzate con la buccia grattugiata e amalgamate le farine. Mescolate bene, poi versate la massa nello stampo foderato con carta da forno. Pareggiate la superficie e cuocete la pasta per 9-10 minuti a 185°. Sfornate, rimuovete delicatamente la carta da forno e raffreddate la pasta biscotto.

Bagna: bollite per 3 minuti l'acqua con la vaniglia e lo zucchero, poi allontanate dal calore e profumate con il liquore. Filtrate e raffreddate.

Farcia di frutti di bosco e fragole: mettete in un tegame i frutti di bosco, le fragole a pezzetti, lo zucchero e la vaniglia raschiata. Cuoceteli per 4 minuti a fuoco medio, poi unite 8 g di colla di pesce ammollata e strizzata. Fatela sciogliere e lasciate raffreddare il composto senza farlo indurire.

Farcia di ricotta e panna: ammollate la colla di pesce e fatela sciogliere nel liquore bollente. Sbattete la ricotta con lo zucchero a velo, poi amalgamate il formaggio e la colla sciolta nel liquore; infine incorporate delicatamente la panna montata.

1.2.3 Assemblaggio: chiudete la base biscotto, rifilata a misura, nello stampo, inumiditela con la bagna e versate la metà della farcia alla ricotta. Passate lo stampo in freezer per 5 minuti.

4.5. Tenete da parte 100 g circa di farcia ai frutti di bosco e spalmate la restante sulla farcia alla ricotta. Ripassate di nuovo in freezer per 5 minuti. Ricoprite la torta con la farcia bianca e riponetela in frigo per alcune ore. Servite la torta con il composto di frutti di bosco tenuto da parte e decoratela con foglioline di menta.

Gelatina di ribes rosso

Preparazione 40 minuti • Cottura q.b.
Per 4-5 vasetti da 250-300 g

Ingredienti

- ***1 kg di ribes rosso sgranato • 500 g di zucchero***
- ***1 busta di pectina 2:1 • 30 g di succo di limone***

Preparazione

Ponete il ribes e lo zucchero in una casseruola e portate lentamente a bollore. Cuocete la frutta per 10 minuti, poi allontanate dal calore e lasciatela intiepidire prima di passarla nel colino.

Rimettetela sul fuoco con la pectina e il succo di limone e riportate a bollore.

Sobbollite la gelatina per 20 minuti, poi trasferitela nei vasetti pulitissimi, chiudete con i coperchi nuovi, capovolgete i vasetti, proteggeteli con dei teli e lasciateli raffreddare lentamente.

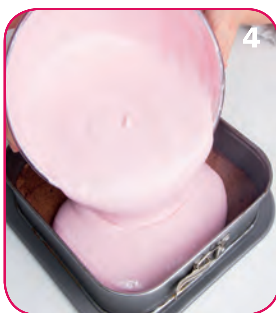
Conservate la gelatina in un luogo buio e fresco.













Torta yogurt e lamponi

Preparazione 35 minuti
Cottura 12 minuti
Stampo 25 x 25 cm
Per 12 persone

Ingredienti

base biscotto:
• 120 g di zucchero
• 115 g di farina • 3 uova
• 15 g di cacao
farcia: *• 300 g di zucchero*
• 300 g di frutti di bosco misti
• 250 g di panna montata
• 400 g di yogurt
• 18 g di colla di pesce
• confettura di lamponi per velare
decorazione: *• more • lamponi*

Preparazione

• Pasta biscotto: montate a nastro le uova con lo zucchero, incorporate la farina e il cacao setacciati e mescolate bene. Coprite il fondo dello stampo con un foglio di carta-forno e imburrate e infarinate i bordi. Travasate l'impasto nello stampo e cuocetelo a 190° per 11-12 minuti. Sfornate, rimuovete delicatamente la pasta biscotto dallo stampo e dalla carta-forno. Quando sarà fredda, proteggetela per non farla inasprire.

1. Frullate i frutti di bosco con lo zucchero, cuoceteli per 4-5 minuti, poi passateli nel colino e fatevi sciogliere la colla di pesce già ammollata in acqua e strizzata. Lasciate raffreddare la massa mantenendola fluida.

2.3. Farcia: al frullato amalgamate lo yogurt, poi la panna montata. Inserite la pasta biscotto in uno stampo a cerniera e spalmatela con la confettura.

4.5. Versate la farcia e riponete lo stampo in frigo fino a che la torta si rassodi. Sformatela e decoratela con more e lamponi.

Bavarese alla vaniglia e fragole

Preparazione 30 minuti
Cottura q.b. Per 8 persone

Ingredienti

- *250 g di fragole già pulite*
- *300 g di latte* • *180 g di panna*
- *200 g di zucchero*
- *2 uova* • *15 g di fecola di patate*
- *40 g di zucchero a velo*
- *12 g di colla di pesce*
- *1/2 stecca di vaniglia*
- *olio di mandorle per gli stampi*

decorazione: • *fragoline*

Preparazione

In una casseruola scaldate il latte con 100 g di zucchero e la bacca di vaniglia aperta, poi filtrate. Sbattete le uova con 50 g di zucchero e aggiungete la fecola. Versate il latte a filo, ponete la casseruola sul fuoco e, mescolando ininterrottamente, velate il cucchiaio (non portate la crema a bollore, perchè impazzirebbe). Allontanare dal calore, aggiungete la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata. Versate la crema in una ciotola e raffreddatela. Frullate le fragole con i 50 g di zucchero restanti. Passate il composto nel colino, poi unitelo alla crema fredda e incorporare la panna montata con lo zucchero a velo. Versate il composto negli stampi pennellati con olio di mandorle e poneteli in frigo per 6 ore.

Decorazione: sformate i dolci sui piatti e arricchiteli con le fragoline.

Coppe ai 2 frutti

Preparazione 60 minuti
Cottura q.b.
Bicchierini monoporzione
Per 6 bicchieri

Ingredienti

meringa all'italiana:
- *115 g di albumi*
- *60 g di zucchero*

sciroppo: *• 100 g d'acqua*
- *240 g di zucchero semolato*

coulis di lamponi:
- *150 g di lamponi*
- *30 g di zucchero*

coulis di more: *• 150 g di more*
- *30 g di zucchero*
- *2 cucchiai d'acqua*

inoltre: *• lamponi • more*
- *300 g di panna vegetale*
- *fette sottili di pan di Spagna*
- *zucchero a velo*

Preparazione

Coulis di lamponi: frullate i lamponi e cuoceteli per 4 minuti con lo zucchero, poi passate la purea nel colino e lasciate raffreddare.

Coulis di more: procedete come per la coulis di lamponi cuocendo le more con lo zucchero e 2 cucchiai d'acqua.

Sciroppo: versate l'acqua in un pentolino e depositate al centro lo zucchero. Trasferite il pentolino sul fuoco con la corona più piccola e iniziate a cuocerlo a fiamma moderata.

Meringa: quando la temperatura dello sciroppo arriva a 116°, iniziate a montare in una ciotola gli albumi con 60 g di zucchero.

Continuate a sbattere e controllate lo sciroppo: raggiunti i 121°, allontanatelo dal fuoco e versatelo a filo sulla meringa in lavorazione. Continuate a sbattere la meringa fino a farla raffreddare.

Assemblaggio: montate la panna e incorporatela alla meringa. Dividete la massa in tre ciotole. Alla prima amalgamate la metà della coulis di more; alla seconda la metà della coulis di lamponi e mantenete neutra la massa della terza ciotola.

1. Coprite il fondo dei bicchieri con un dischetto di pan di Spagna, versate la massa rosa, poi quella alle more; inserite un altro dischetto di pan di Spagna e distribuite la massa neutra.

2.3. Passate i bicchierini in freezer e, 10 minuti prima di servire, velate le superfici con le diverse coulis e decorateli con la frutta e poco zucchero a velo.









Gelato ai frutti di bosco

Preparazione 20 minuti esclusa la lavorazione del gelato
Per 4 persone

Ingredienti

- *200 g di lamponi, 100 g di ribes rosso, 50 g di mirtilli, 50 g di more freschi o surgelati*
- *240 g di zucchero*
- *270 g di panna*
- *120 g di latte*
- *per decorare frutti di bosco*

Preparazione

Lasciate scongelare la frutta e frullatela con 100 g di zucchero. Passate nel setaccio la purea. A parte scaldate lo zucchero rimasto con il latte e la panna. Raffreddate completamente e aggiungete la purea. Versate la massa nel cestello della gelatiera e azionatela seguendo le istruzioni allegate all'elettrodomestico. Quando il gelato sarà pronto, raccoglietelo in un contenitore e trasferitelo in congelatore. Prima di servire, con l'apposito porzionatore ricavate le palline di gelato, adagiatele nelle coppette e rifinite con i frutti freschi.

"il meglio di più DOLCI"



4° volume

Dal **22 settembre** in edicola!

piùDOLCI + il libro
il meglio di
più DOLCI vol.4

a soli **€ 7,50** anzichè €10,80

Inzuppato e... servito!

I dolcetti più buoni inzuppati in bagne, liquori e sciroppi.















Babà al Mojito

Preparazione 60 minuti
Cottura 11 minuti
Stampini da babà piccoli Ø 3,5 cm, h 4 cm
Stampini da babà grandi Ø 6 cm, h 6 cm
Per 35 pezzi piccoli + 14 pezzi grandi

Ingredienti

preimpasto:

- *100 g di farina Manitoba*
- *40 g di zucchero*
- *25 g di lievito di birra*
- *60 g d'acqua*

impasto:

- *350 g di farina Manitoba*
- *60 g di zucchero*
- *120 g di burro*
- *buccia grattugiata di 1 limone*
- *vanillina*
- *4 uova*
- *1 pizzico di sale*

bagna al Mojito:

- *200 g di rum cubano*
- *100 g di succo di lime*
- *20 foglie di menta*
- *150 g di zucchero di canna fine*
- *150 g d'acqua*
- *gelatina di albicocche*
- *fettine di lime e foglie di menta per decorare*

Preparazione

Preimpasto: impastate tutti gli ingredienti indicati e lasciate lievitare per 30 minuti.

1. Impasto: setacciate le polveri, aggiungete gli aromi, poi il preimpasto.

2. Iniziate a lavorare la massa con le fruste a gancio, fino ad ottenere una pasta omogenea.

3. Senza smettere di mescolare, unite gradualmente le uova.

4. Continuate a mescolare a media velocità per 10 minuti amalgamando anche il burro.

5. Fatelo assorbire bene alla massa, fino ad ottenere una pasta morbidissima e setosa.

Lasciate riposare la pasta per 10 minuti, quindi lavoratela ancora per circa 15 minuti, perchè diventi ancora più liscia e si stacchi dalle pareti della ciotola.

6. Ungete e infarinate gli stampini e riempiteli, non completamente, con la pasta. Posizionateli su una placca forata, copriteli con un canovaccio e lasciateli lievitare per 3 ore o fino a quando l'impasto arrivi al bordo.

Cuocete i babà piccoli per 11 minuti e quelli grandi per 20 minuti.

Bagna al Mojito: pestate nel mortaio le foglie di menta con 2 cucchiai di zucchero. A parte sobbollite per 4 minuti l'acqua con lo zucchero rimasto.

Allontanate dal fuoco e versate prima il rum, poi il succo di lime.

Quando lo sciroppo è freddo, unite la menta pestata.

Immergete i babà e lasciateli riposare per 15 minuti, poi pennellateli con la gelatina di albicocche calda.

Serviteli decorati con fettine di lime e foglie di menta.

Torta all'arancia

Preparazione 30 minuti
Cottura 25 minuti
Stampo Ø 24 cm
Per 10-12 persone

Ingredienti

torta: *• 230 g di farina Manitoba*
• 100 g di farina semintegrale
• 50 g di zucchero
• 100 g di burro a pomata
• 300 g di uova non fredde
• 22 g di lievito di birra
• 3 g di sale
bagna: *• 380 g d'acqua*
• 300 g di succo d'arancia
• 200 g di zucchero
• scorzette di 1 arancia grossa
• frutta mista per servire

Preparazione

Torta: miscelate le farine, unite lo zucchero e formate la fontana. Sbriciolate al centro il lievito, la metà delle uova e il sale. Cominciate ad impastare con le fruste a gancio lavorando per 5 minuti, poi poco per volta unite il resto delle uova e il burro. Continuate a lavorare per 5 -8 minuti a media velocità. Lasciate lievitare l'impasto protetto per 1 ora.

1.2. Trasferitelo nello stampo unto e infarinato allargandolo con le mani bagnate, poi coprite lo stampo con pellicola e lasciate lievitare ancora l'impasto fino ad arrivare a ¾ dal bordo. Infornate a 180° e cuocete la torta per 10 minuti, quindi abbassate la temperatura a 160° e continuate la cottura per altri 15 minuti.

Sformate la torta sulla gratella e, dopo averla lasciata riposare per 40 minuti, praticate sulla sua superficie diversi buchetti con uno stecchino.

Bagna: bollite gli ingredienti indicati per 8 minuti su fuoco basso; spegnete il fuoco e, dopo aver raffreddato la bagna, filtratela.

3. Pennellate la torta con la bagna diverse volte, fino ad impregnarla bene. Tagliatela a fette e bagnatele ulteriormente.
Servite le fette con frutta mista.

Piattini La Porcellana Bianca







Mini bundt cake

Preparazione 30 minuti
Cottura 20 minuti
Stampo in silicone a impronte Ø 8 cm con foro centrale
Per 14 persone

Ingredienti

- *300 g di farina*
- *30 g di mandorle polverizzate*
- *200 g di burro*
- *3 uova • 1 tuorlo*
- *200 g di zucchero*
- *14 g di lievito • 1 pizzico di sale*

bagna: *• 250 g d'acqua*
- *100 g di zucchero*
- *60 g di limoncello*

farcia: *• 100 g di panna*
- *palline di melone o frutta*
- *gelatina di albicocche*
- *confettura di albicocche q.b.*

Preparazione

Sbattete il burro morbido con lo zucchero formando una crema, inserite un uovo alla volta, poi il tuorlo facendoli ben assorbire e, infine, amalgamate la farina, le mandorle polverizzate, il lievito e il sale.
Mescolate bene, versate l'impasto nelle impronte dello stampo e cuocete i dolcetti in forno a 170° per 20 minuti. Sformateli sulla gratella a raffreddare.
Bagna: fate sciogliere lo zucchero nell'acqua bollente, allontanate lo sciroppo dal fuoco e profumatelo con il liquore. Raffreddate.
Farcia: bagnate ripetutamente i mini bund cake con la bagna, poi gelatinateli e farciteli con la confettura di albicocche. Completateli con la panna e la frutta.

Alzatina Lorenzon Gift











Piattino EASY LIFE DESIGN

Ciambella al maraschino

Preparazione 25 minuti
Cottura 45 minuti
Stampo Ø 24 cm
Per 10 persone

Ingredienti

ciambella: *• 260 g di farina*
• 250 g di zucchero
• 40 g di mandorle polverizzate
• 260 g di burro
• 1 bacca di vaniglia
• 5 uova • ½ bustina di lievito
• 1 pizzico di sale
bagna: *• 100 g di maraschino*
• 150 g di acqua
• 100 g di zucchero
decorazione: *• fettine di ananas*
• ciliegine candite

Preparazione

1. Bagna: bollite per 4 minuti l'acqua con lo zucchero, allontanate dal calore, unite il liquore e lasciate raffreddare.

Ciambella: lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e aromatizzatelo con i semi estratti dalla bacca di vaniglia. Montate il burro con lo zucchero e fate assorbire un uovo alla volta.

2. Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale e completate con le mandorle polverizzate.

3. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato. Livellate la superficie e infornate a 180° per 45 minuti.

4.5. Quando la ciambella sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella. Punzecchiate in più punti la ciambella con uno stecchino, poi pennellatela abbondantemente e ripetutamente con la bagna.

Decorazione: guarnite la ciambella con ciliegine candite e triangolini di ananas.

ricetta SENZA GLUTINE

Papos de anjos

Preparazione 30 minuti
Cottura 20 minuti
Stampo in silicone a impronte Ø 4 cm
Per 20 pezzi

Ingredienti

- *7 tuorli* • *1 albume*
- *1 cucchiaio di amido di mais* ✓
- *1 cucchiaino di lievito* ✓

sciroppo: • *250 ml d'acqua*
- *250 g di zucchero*
- *scorza di 1 limone*
- *1 stecca di cannella*
- *50 g di liquore Strega* ✓

per accompagnare:
- *macedonia di frutta*
- *panna montata*
- *gelatina di albicocche* ✓ *per lucidare*

✓ **prodotto consentito**

Preparazione

1. Montate i tuorli e, a parte, l'albume a neve ferma, poi amalgamateli con grande delicatezza.

2. Aggiungete l'amido di mais con il lievito e mescolate bene.

3. Versate il composto nelle impronte imburrate dello stampo riempiendole per ¾ e cuocete i papos in forno a 180° per 20 minuti.
Sfornate e forate più volte i dolcetti con uno stecchino.

4. **Sciroppo:** sciogliete lo zucchero nell'acqua bollente aggiungendo la cannella, la scorza del limone e il liquore. Raffreddate. Inzuppate i papos freddi nella bagna, poi gelatinateli e serviteli con la macedonia di frutta e tanta panna montata.











Le "mitiche" ricette che fanno la storia della pasticceria.

Ricette di casa

Piattini e tazze Creative Tops











Torta Margherita

Preparazione 30 minuti
Cottura 45 minuti
Stampo Ø 26 cm
Per 12 persone

Ingredienti

- *9 uova*
- *250 g di zucchero a velo*
- *1 bustina di vanillina*
- *180 g di farina*
- *80 g di amido di mais • 3 g di lievito*
- *70 g di burro fuso e freddo*

decorazione:

- *zucchero a velo*

Preparazione

Setacciate la farina con l'amido di mais, il lievito e l'aroma.

1. In una capiente ciotola montate molto bene le uova con lo zucchero, fino ad ottenere una battuta gonfia e spumosa che cada "a nastro".

2.3.4.5. A mano incorporate le polveri setacciate mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la battuta. Sempre mescolando dal basso verso l'alto, unite a filo il burro fuso e freddo. Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato. Infornate a 175° per 45/50 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornatela e sformatela sulla gratella in attesa che si raffreddi.

Decorazione: spolverizzate la torta Margherita con lo zucchero a velo.

Crème caramel vaniglia e arancia

Preparazione 20 minuti
Cottura 60 minuti
9 stampini Ø 7 cm, h 4,5 cm
Per 9 persone

Ingredienti

- ***650 g di latte • 100 g di panna • 6 uova***
- ***200 g di zucchero • 1 baccello di vaniglia***
- ***buccia grattugiata di 1 arancia***

caramello: • 240 g di zucchero • 3 cucchiai d'acqua

Preparazione

Scaldate latte e panna con gli aromi, lasciateli in infusione per 30 minuti, poi filtrate.

Caramello: in un tegame su fuoco basso cuocete lo zucchero con l'acqua, fino ad ottenere un caramello biondo.

Distribuite il caramello ancora bollente negli stampini, irrorando anche le pareti (munitevi di guanti da forno per evitare scottature). Sbattete poco le uova con lo zucchero, quindi incorporate il latte, mescolate e filtrate nuovamente per eliminare eventuali grumi. Distribuite il composto negli stampini, poneteli in un bagnomaria caldo (riempito per 3/4) e infornate a 150° per 60 minuti circa. L'acqua non deve mai bollire. Sfornate, prelevate gli stampini dal bagnomaria e trasferiteli in frigorifero fino al servizio.

Al momento di servire, sformate i crème caramel passando la lama di un coltello lungo i bordi e capovolgendoli sui piattini.













Ciambella alle mele

Preparazione 30 minuti • Cottura 45 minuti
Stampo da ciambella Ø 24 cm • Per 8/10 persone

Ingredienti

• 4 uova • 180 g di zucchero • 280 g di farina
• 90 g di olio di semi • 60 g di latte • 1 bustina di lievito
• 2 pizzichi di sale • 1 mela
decorazione: *• mandorle a lamelle • gelatina di albicocche*

Preparazione

1. Sbattete a spuma le uova con lo zucchero.
2.3. Incorporate, mescolando a mano con una spatola, la farina setacciata con il lievito e il sale, quindi diluite l'impasto versando a filo l'olio, poi il latte.
4.5. Trasferite la massa nello stampo imburrato e infarinato e distribuite in superficie la mela, ben lavata e tagliata a fettine. Infornate a 180° per 45 minuti.
Sfornate e sformate il dolce, poi lucidatelo con la gelatina calda e cospargetelo con mandorle a lamelle.











Coppe IVV

Zuppa inglese

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b.
Coppette monoporzione
Per 8 persone

Ingredienti

- *230 g di zucchero* • *90 g di farina*
- *15 g di fecola*
- *10 tuorli* • *1 l di latte*
- *2 bacche di vaniglia*
- *140 g di cioccolato fondente*
- *savoiardi q.b.*
- *alchermes q.b.*

Preparazione

In una casseruola portate a bollore il latte con le bacche di vaniglia divise longitudinalmente e 80 g di zucchero. Lasciate in infusione per 60 minuti, poi filtrate.

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto e unite poco per volta la farina e la fecola.

Versate a filo il latte, ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, cuocete la crema addensandola.

2. Allontanatela dal fuoco, dividetela in due ciotole e ad una aggiungete il cioccolato tritato mescolando bene. Coprite le creme con pellicola per alimenti e lasciatele raffreddare.

3. Tagliate i savoiardi a misura delle coppe, intingeteli nel liquore e adagiateli lungo il bordo delle coppe.

Trasferite le creme in 2 sac à poche privi di bocchetta, poi depositate un piccolo strato di crema al cioccolato sul fondo delle coppe.

4. Bagnate altri savoiardi nell'alchermes e disponeteli sulla crema, quindi ricopriteli con uno strato di crema al cioccolato.

5. Sovrapponete ancora dei savoiardi inzuppati e completate con la crema gialla. Conservate le coppette in frigo protette con pellicola fino al momento del consumo.











Alzatina e piattino Lorenzon Gift

Rovesciata all'ananas

Preparazione 35 minuti
Cottura 43 minuti
Stampo in metallo senza fondo mobile Ø 26 cm
Per 10/12 persone

Ingredienti

__torta:__ • 170 g di burro morbido
• 260 g di farina • 25 g di fecola
• 16 g di lievito • 50 g di latte
• 2 pizzichi di sale • 5 uova
• 1 tuorlo • 1 bacca di vaniglia
• 200 g di zucchero
• 7 fette di ananas sciroppato
__caramello:__ • 170 g di zucchero
• 2 cucchiai d'acqua
__decorazione:__ • ciliegine candite

Preparazione

Preparate il caramello: versate lo zucchero in una piccola casseruola con l'acqua e fatelo sciogliere su fuoco medio fino ad ottenere un caramello biondo.

1. Allontanate subito dal calore e versate il caramello bollente nello stampo ricoprendo il fondo. Tamponate con carta da cucina le fette di ananas, poi adagiatele nello stampo. Al centro di ogni fetta disponete 1 ciliegina.

Torta: montate il burro morbido con lo zucchero e i semi della vaniglia.

2. Unite al composto un uovo alla volta e il tuorlo, sempre sbattendo.

3.4. Setacciate sulla massa le farine con il lievito e il sale, amalgamandole e ammorbidite con il latte.

5. Versate il composto nello stampo, livellatelo e infornate la torta in forno preriscaldato a 175° per 43 minuti. Quando sarà cotta, sfornatela e sformatela immediatamente su un piatto con un bordo leggermente rialzato (agite con prudenza, perchè il caramello è molto caldo).

Torta della nonna

Preparazione 45 minuti
Cottura 38 minuti
Stampo 20x20 cm
Per 10/12 persone

Ingredienti

pasta frolla: *• 400 g di farina*
• 180 g di burro semifreddo
• 160 g di zucchero • 1 limone
• 1 uovo • 2 tuorli
• 1 pizzico di lievito e sale
crema: *• 350 g di latte*
• 60 g di panna • ½ limone
• 50 g di pinoli tritati • 3 uova
• 160 g di zucchero • 35 g di farina
• 1 tuorlo • 1 bacca di vaniglia
• albume per pennellare q.b.
inoltre: *• 60 g di pinoli*
• zucchero a velo

Preparazione

Pasta frolla: intridete la farina, il lievito, il sale e lo zucchero con il burro e formate delle briciole. Aromatizzate con la buccia di limone grattugiata. Finite di impastare con l'uovo e i tuorli. Proteggete la pasta con pellicola e raffreddatela per 60 minuti.

Crema: scaldate il latte con la panna, la buccia di limone e la bacca di vaniglia raschiata. Lasciate riposare per 30 minuti e filtrate. Sbattete le uova e il tuorlo con lo zucchero, incorporate la farina e, sbattendo, versate il latte. Senza smettere di mescolare addensate la crema su fiamma moderata. Alla crema tiepida unite i pinoli macinati. Sulla carta forno stendete 350 g di pasta frolla a 3 mm di spessore e ritagliate un quadrato della misura dello stampo. Stendete il resto della frolla e rivestite lo stampo unto e infarinato lasciando debordare un poco la pasta. Pennellate la frolla con poco albume, punzecchiate il fondo, versate la crema e livellatela. Ricoprite con la frolla a misura di stampo, sigillando i bordi ed eliminandone l'eccesso. Pennellate la superficie con altro albume e punzecchiate, quindi ricoprite con i pinoli. Infornate il dolce a 175° e cuocetelo per 30 minuti, poi per altri 8 minuti con calore solo sotto. Sfornate e sformate la crostata sulla gratella. Servitela cosparsa con lo zucchero a velo.



Pala EASY LIFE DESIGN



Dolcezze per l'Happy

Piccole presentazioni di pasticceria che offrono la possibilità di deliziare il palato con tanti assaggini.











Bicchierini delicati

Preparazione 30 minuti
Cottura q.b. • Per 12-14 bicchierini

Ingredienti

crema: • *180 g di zucchero*
• *40 g di fecola* • *90 g di albumi*
• *succo e bucce di 1 grosso limone*
• *400 g d'acqua* • *100 g di panna*
gelatina: • *100 g di melone a pezzettini*
• *100 g di pesche gialle a pezzettini*
• *60 g di zucchero* • *1 g di colla di pesce*
decorazione. • *1 pesca* • *1 kiwi*
• *½ melone piccolo*

Preparazione

1. Crema: bollite per 5 minuti l'acqua con il succo e la buccia del limone e 100 g di zucchero. Lasciate in infusione almeno per 1 ora, poi filtrate.
2.3.4. Sbattete, senza montare, gli albumi con lo zucchero rimasto, aggiungete la fecola e stemperate con lo sciroppo. Cuocete la crema sempre mescolando, quindi copritela con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigo.
Gelatina di frutta: frullate la frutta con lo zucchero e ammollate la colla di pesce in acqua. Strizzatela e fatela sciogliere in 5 cucchiai di frullato bollente. Riunitela al frullato restante. Montate la panna e amalgamatela alla crema, poi riempite i bicchierini senza arrivare all'orlo e conservateli in frigo per 20 minuti.
5. Completate i bicchierini versando la gelatina di frutta, rassodateli in frigo e, solo poco prima del consumo, guarniteli con la frutta a pezzetti.

Miniamaretti

Preparazione 50 minuti
Cottura 15 minuti
Stampo a impronte in silicone Ø 3 cm
Per 6 persone

Ingredienti

• *250 g di zucchero*
• *65 g di albume*
• *buccia grattugiata di 1 limone*
• *260 g di mandorle spellate*
decorazione: • *zucchero a velo*
• *mandorle*

Preparazione

Frullate le mandorle con lo zucchero fino a renderle finissime. Aggiungete la buccia grattugiata del limone e l'albume. Impastate, poi lasciate riposare la pasta in frigo per 1 ora. Formate delle palline grosse come una noce e sistematele nelle impronte dello stampo. Spolveratele con lo zucchero a velo, inserite 1/2 mandorla e infornate a 140° per 15 minuti. Sfornate e raffreddate i dolcetti, poi toglieteli dallo stampo.



Vassoio e campana La Porcellana Bianca

Bicchierini semifreddi

Preparazione 50 minuti
Cottura q.b.
Per 14 bicchierini

Ingredienti

crema: *• 170 g di zucchero • 40 g di farina • 3 albumi • 5 tuorli • 2 gocce di aroma alla vaniglia • 400 g di latte • 70 g d'acqua*
bagna: *• rum • limoncello q.b.*
gelatina: *• 2 cucchiai di gelatina di albicocche • 1 cucchiaio di sciroppo alla menta*
inoltre: *• savoiardi q.b.*

Preparazione

Crema: scaldate il latte e sbattete i 5 tuorli con 40 g di zucchero. Aggiungete la farina e stemperate con il latte caldo. Addensate la crema su fiamma media sempre mescolando. Lontano dal fuoco aromatizzatela con la vaniglia, poi travasatela in una ciotola e copritela con pellicola a contatto.

Meringa: versate in un pentolino lo zucchero rimasto e l'acqua. Mettete sul fuoco e, quando la temperatura arriva a 118°, iniziate a montare gli albumi; raggiunti i 121° cominciate a versare lo sciroppo bollente a filo sulla meringa, sempre montandola. Continuate a versare lo sciroppo e a lavorare la meringa fino a farla tornare a temperatura ambiente. Prelevate 80 g di meringa e, con l'aiuto di un sac à poche con beccuccio a stella medio, deponete una serie di meringhette su una placca foderata con carta da forno. Infornatele a 100° per 75 minuti. Amalgamate la meringa restante alla crema fredda.

1. Incidete i savoiardi con un tagliabiscotti a misura del fondo dei bicchierini, deponete i biscotti sul fondo e bagnateli con il rum misto al limoncello.

2. Con un sac à poche dotato di bocchetta tonda riempite i bicchierini con la crema e trasferite i semifreddi in frigo per alcune ore.

3. Prima di servire, decorate con le meringhette, poi colorate la gelatina di albicocche con lo sciroppo alla menta e colatene un puntino sulle meringhette.









Bombette al rum

Preparazione 50 minuti
Pirottini di carta
Per 13-15 pezzi

Ingredienti

- *120 g di burro fuso e freddo*
- *3 cucchiai di rum*
- *270 g di biscotti secchi tritati finissimi* • *30 g di cacao*
- *30 g di amaretti tritati finissimi*

decorazione:

- *lamponi*
- *30 g di cioccolato bianco*

Preparazione

Versate in una ciotola gli amaretti e i biscotti tritati finissimi, aggiungete il burro, il cacao, il rum e amalgamate.
Prelevate piccole porzioni di impasto di circa 30-35 g, formate delle palline e inseritele nei pirottini.
Fondete il cioccolato e decorate i dolcetti completando con piccoli lamponi.

Minifiori

Preparazione 45 minuti
Cottura 13 minuti
Stampino Ø 3,5 cm
Stampino smerlato Ø 1,3 cm
Per 22 pezzi

Ingredienti

frolla: • *40 g di zucchero*
• *120 g di farina* • *1 tuorlo*
• *65 g di burro freddo* • *2 g di cacao*
• *1 cucchiaio di liquore maraschino*
farcia: • *70 g di marshmallow*
• *80 g di panna fresca*
• *150 g di formaggio spalmabile*
• *100 g di ricotta*
decorazione: • *cioccolato grattugiato*

Preparazione

Frolla: impastate rapidamente gli ingredienti indicati e avvolgete il panetto in pellicola lasciandolo rassodare in frigo per 60 minuti. Prelevate 50 g di pasta e amalgamatevi il cacao.

Stendete la frolla gialla a 3 mm di spessore e incidete i biscotti tondi. Parimenti incidete i tondini smerlati nella frolla al cacao. Recuperate tutti gli sfridi, poi sistemate i biscottini su una placca protetta con carta da forno.

Cuocete a 180° per 7 minuti i biscottini al cacao e per 13 minuti quelli gialli. Sfornate e raffreddate i biscotti.

1.2. Farcia: tagliate a pezzetti il marshmallow e portate a bollore la panna. Immergete i pezzetti, mescolate e fateli sciogliere. Lasciate raffreddare il composto coperto con pellicola, ma non fatelo indurire. Sbattete leggermente la ricotta e il formaggio spalmabile e amalgamateli al marshmallow.

3.4. Inserite la farcia in una sacca con beccuccio tondo medio e depositatene un generoso spuntone sui biscottini gialli. Conservateli in frigo.

Prima del consumo grattugiate sui mini cake il cioccolato e completateli con un fiorellino al cacao.









Torte farcite



Torta ricotta *e miele*

Preparazione 45 minuti • Cottura 30 minuti
Stampo Ø 20 cm • Per 10 persone





Ingredienti

torta: • *180 g di zucchero* • *140 g di farina* • *4 uova*
• *125 g di burro morbido* • *50 g di miele di bosco*
• *5 g di lievito* • *scorzette grattugiate di ½ limone*
• *1 pizzico di sale*

farcia: • *80 g di miele* • *200 g di ricotta*
• *125 g di panna vegetale*

bagna al rosmarino: • *1 cucchiaino di aghi di rosmarino* • *80 g d'acqua*
• *30 g di zucchero*

decorazione: • *zucchero a velo* • *miele* • *aghi di rosmarino*
• *scorzette di limone*

Preparazione

1.2. Torta: montate bene il burro con il miele e lo zucchero, aggiungete le scorzette grattugiate e un uovo alla volta, facendoli ben assorbire.

Setacciate sulla battuta la farina, il lievito e il sale, poi versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e cuocete la torta a 170° per 30 minuti. Raffreddatela sulla gratella.

3. Bagna: bollite per 5 minuti gli ingredienti indicati, filtrate la bagna e lasciatela raffreddare.

4.5. Farcia: passate la ricotta nel setaccio, quindi amalgamate il miele e la panna montata.

6.7. Dividete a metà la torta e inserite la base nel cerchio mobile. Inumiditela con la bagna, versate la crema e chiudete con il secondo disco di torta. Riponetela in frigo per alcune ore.

8.9. Decorazione: spargete sulla torta lo zucchero a velo e con un conetto distribuite righe di miele, poi guarnite con aghi di rosmarino e scorzette di limone.

















Trancetti *alla frutta*

Preparazione 55 minuti • Cottura 12 minuti
Stampi 30 x 40 cm e 30 x 20 cm • Per 15 pezzi



Ingredienti

torta: • *165 g di zucchero • 150 g di farina • 6 uova • 20 g di fecola • 3 gocce di aroma naturale di vaniglia*
farcia: • *300 g di latte • 300 g di panna • 80 g di vino passito • 20 g di fecola • 8 tuorli • 8 g di colla di pesce • 200 g di zucchero • scorzette di ½ limone*
inoltre: • *2 prugne • 1 pesca • 10 acini d'uva tagliati a metà • 3 cucchiai di passito • 1 cucchiaio di zucchero*
decorazione: • *uva brinata • prugne a spicchi • 130 g di panna montata zuccherata*

Preparazione

1. Torta: sbattete molto bene le uova con lo zucchero, aggiungete l'aroma e, lavorando a mano, incorporate gradualmente le farine, quindi versate l'impasto nella teglia più grande e infornatela a 180° per 12 minuti, poi sfornate e raffreddate la torta sulla gratella.

2.3. Crema: scaldate il latte e la panna con le scorze del limone. Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la fecola e stemperatela con il latte dopo aver eliminato le scorzette del limone.
Cuocete la crema su fuoco medio sempre mescolando, poi allontanatela dal calore e immergete la colla di pesce ammollata e fatela sciogliere. Versate anche il passito, trasferite la crema in una ciotola, proteggetela con pellicola a contatto e raffreddate in frigo.

4.5. Rivestite con pellicola la teglia più piccola, tagliate la torta in due rettangoli e inseritene uno.

6. Frutta: in una padella versate lo zucchero, il passito, le prugne a spicchi e la pesca a pezzettini. Cuoceteli per 2 minuti, quindi aggiungete gli acini d'uva e cuocete ancora per 1 minuto. Raffreddate.

7.8. Versate la frutta fredda con il suo liquido sulla torta, poi sovrapponete la crema e riponete la tortiera in frigo per 30 minuti.

9. Coprite con il secondo rettangolo di torta e di nuovo mettete in frigo per alcune ore.

Decorazione: prima del consumo tagliate la torta a quadri, disponeteli su un vassoio e deponete sopra ciuffi di panna montata usando un beccuccio Saint-Honoré. Completate con acini d'uva brinati e spicchi di prugne.

















Piattino Lorenzon Gift



Torte & tortine







Torta carote ananas e banane

Preparazione 30 minuti
Cottura 45 minuti
Stampo Ø 24 cm
Per 10 persone

Ingredienti

- *75 g di olio di semi*
- *150 g di farina*
- *1/2 bustina di lievito*
- *150 g di zucchero*
- *25 g di cocco rapè frullato*
- *1 uovo*
- *2 albumi*
- *75 g di carota*
- *1 banana molto matura*
- *200 g di ananas fresco*
- *zucchero a velo e carote per la decorazione*

Preparazione

Scaldate il forno a 175°. Unite in una ciotola la farina, il lievito, la metà dello zucchero e il cocco rapè.

1.2. In un'altra ciotola mescolate l'uovo sbattuto con la banana schiacciata, la carota grattugiata e strizzata, l'ananas tritato e schiacciato e l'olio. Montate gli albumi a neve aggiungendo lo zucchero rimasto.

3.4. Mescolate la massa di frutta a quella secca, poi con un grande cucchiaio di metallo o una spatola incorporate la meringa.

5. Versate la massa nello stampo unto e infarinato e cuocete per 45 minuti.

Prima di servire, spolverate la torta con lo zucchero a velo e decoratela con rondelle di carote.

Plumcake saporito

Preparazione 35 minuti
Cottura 58 minuti
Stampo da plum cake 25x11 cm
Per 8 persone

Ingredienti

• 165 g di zucchero • 210 g di farina
• 55 g di fecola
• 180 g di burro morbido • 4 uova • 1 tuorlo
• 40 g di latte a temperatura ambiente
• 1 limone • 50 g di canditi di arancia tritati
• 5 g di lievito • 2 pizzichi di sale
decorazione: • zucchero in granella
• gelatina di albicocche

Preparazione

Sbattete le uova e il tuorlo. Montate bene il burro con lo zucchero e la buccia grattugiata di limone. Sempre sbattendo versate poco alla volta il composto di uova e tuorlo. Incorporate le farine setacciate con il lievito e il sale, poi amalgamate il latte e i canditi infarinati. Versate il composto nello stampo unto e infarinato e livellatelo. Infornate a 175° per 40 minuti, poi proseguite la cottura per 18 minuti abbassando il forno a 170° e proteggendo il dolce con alluminio. Prima di sfornare, fate la prova dello stecchino: infilatelo al centro del dolce, se esce asciutto il plumcake è cotto. Sfornate e sformate il plumcake sulla gratella a raffreddare. Pennellate il dolce con la gelatina e cospargetelo con lo zucchero in granella.



Tovagliolo di carta PPD











Torta Clarabella

Preparazione 20 minuti
Cottura 40 minuti
Stampo Ø 23-24 cm
Per 8-10 persone

Ingredienti

- *200 g di farina • 50 g di fecola*
- *220 g di burro • 3 tuorli • 2 uova*
- *220 g di zucchero*
- *1 puntina di bicarbonato*
- *1 pizzichino di sale*
- *1 limone*

decorazione:

- *zucchero a velo*
- *spicchietti di limone*
- *foglioline di menta*

Preparazione

1. Montate il burro con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone.

2.3.4.5. Alla massa ben montata aggiungete gradualmente le uova e i tuorli alternandoli con una parte delle farine setacciate con il bicarbonato e il sale. Completate con la farina rimasta. Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato e infornatelo a 175° per 40 minuti. Prelevate dal forno la torta cotta, eliminate lo stampo e ponetela a raffreddare sulla gratella.

Decorazione: spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo e decorate con foglioline di menta e spicchietti di limone.

Ciambella variegata al cappuccino

Preparazione 30 minuti
Cottura 45 minuti
Stampo da ciambella Ø 24 cm
Per 8 persone

Ingredienti

- *220 g di farina • 4 uova*
- *15 g di latte*
- *200 g di burro*
- *200 g di zucchero*
- *15 g di caffè ristretto a temperatura ambiente*
- *6 g di lievito*
- *1 pizzichino di sale*
- *1 bacca di vaniglia*
- *150 g di cioccolato fondente*

decorazione:

- *granella di zucchero*

Preparazione

1. Montate il burro morbido con lo zucchero, incorporate gradualmente le uova assicurandovi che vengano ben assorbite di volta in volta. Setacciate sulla massa la farina, il lievito e il sale, poi versate latte e caffè miscelati e aromatizzate con i semi estratti dalla bacca di vaniglia.

2.3. Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato e colatevi sopra il cioccolato fondente precedentemente fuso.

4.5. Con i rebbi di una forchetta mescolate leggermente il cioccolato all'impasto, perché assuma l'effetto marmorizzato. Cospargete con la granella di zucchero e infornate a 175° per 45 minuti.

Tazzina, coltello e piattino Creative Tops











Piattini e tazzine EASY LIFE DESIGN



Crostatona prugne e crema

Preparazione 45 minuti
Cottura 50 minuti
Stampo Ø 24 cm • Per 10 persone







Ingredienti

pasta frolla: *• 220 g di farina • 1 uovo • 100 g di burro • 70 g di zucchero di canna*
crema: *• 400 g di latte • 3 tuorli • 120 g di zucchero • 40 g di farina • 2 cucchiai di liquore all'arancia • confettura di prugne*
decorazione: *• gelatina di albicocche • granella di pistacchi • prugne*

Preparazione

Pasta frolla: lavorate con rapidità gli ingredienti per la frolla, poi stendetela a 4 mm di spessore e foderate lo stampo unto e infarinato. Rifilate il bordo, punzecchiate il fondo e collocate lo stampo in frigo per 1 ora.

1. Crema: sbattete i tuorli con lo zucchero e alcuni cucchiai di latte, poi incorporate la farina. Senza smettere di mescolare, unite a filo il latte intiepidito restante e, sul fuoco a fiamma moderata, mescolando continuamente, addensate la crema. Allontanatela dal calore, aromatizzatela con il liquore e, mescolando spesso, lasciate raffreddare. Riprendete il guscio di frolla e velate il fondo con la confettura.

2.3. Versate la farcia, livellatela e inserite delle fettine di prugne in cerchi concentrici. Infornate a 175° per 45 minuti, poi proseguite la cottura per 5 minuti con calore solo sotto. Sfornate, gelatinate subito le prugne e, dopo 10 minuti, sformate la crostata a raffreddare sulla gratella.

Decorazione: pennellate il bordo della crostata con la gelatina e fatevi aderire la granella di pistacchi.

Crostata Gioia

Preparazione 45 minuti • Cottura 42 minuti
Stampo da crostata 35x11 cm
Per 8 persone

Ingredienti

pasta frolla: • 100 g di burro semifreddo • 1 uovo • 200 g di farina • 20 g di cocco rapè • 100 g di zucchero
farcia: • 30 g di farina • 60 g di burro fuso e freddo • 200 g di ricotta di pecora • 100 g di zucchero a velo • 2 uova • ½ limone • 2 cucchiai di succo di limone • 2 cucchiai di confettura a piacere
decorazione: • zucchero a velo

Preparazione

Pasta frolla: frullate il cocco con lo zucchero, unite la farina e il burro e formate delle briciole. Impastate con l'uovo, modellate un panetto e collocatelo in frigo per 60-80 minuti.

Farcia: sbattete la ricotta con lo zucchero a velo, incorporate le uova, il burro fuso e freddo e mescolate. Completate con la farina e aromatizzate con la buccia grattugiata e il succo di limone. Stendete la frolla allo spessore di 4 mm. Rivestite lo stampo unto e infarinato, rifilate il bordo e bucherellate il fondo, poi velatelo con la confettura. Versate la farcia e livellatela. Stendete la frolla rimasta e ritagliate delle striscioline da intrecciare negli angoli. Infornate la preparazione a 175° per 38 minuti, poi proseguite la cottura per altri 4 minuti con calore solo sotto. Sfornate e sformate la crostata sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: spolverizzatela con poco zucchero a velo.



Crostatine veloci

Preparazione 20 minuti
Cottura 15-16 minuti
Stampini lisci da tartellette Ø 8,5 cm
Per 10 pezzi

Ingredienti

- *400 g di pasta frolla pronta*

farcia:
- *150 g di yogurt greco*
- *200 g di panna vegetale già zuccherata*
- *confettura di pesche*

inoltre:
- *menta*
- *pesche nettarine a fettine*

Preparazione

1. Cottura in bianco: stendete la frolla allo spessore di 3 mm, incidete dei dischi di Ø 9 cm e foderate gli stampi unti e infarinati. Pungete la pasta sul fondo.
Con dei foglietti di carta da forno proteggete la frolla, poi riempite gli stampi con fagioli secchi. Ponete in forno a 180° per 11 minuti. Sfornate, eliminate carta e fagioli e infornate per altri 5 minuti. Sfornate i gusci di frolla e lasciateli raffreddare.
2.3.4.5. Farcia: velate il fondo delle crostatine con la confettura. Montate la panna, unitela delicatamente allo yogurt e ponetela in un sac à poche con bocchetta tonda media.
Riempite i gusci con la farcia.
Decorazione: decorate le crostatine con le fettine di pesche nettarine e foglioline di menta. Servite subito.

Piattini La Porcellana Bianca





















Crostata con frangipane alle nocciole e uva

Preparazione 40 minuti
Cottura 35/40 minuti
Stampo Ø 24 - 25 cm
Per 10/12 persone

Ingredienti

pasta frolla:
- *250 g di farina • 1 uovo*
- *120 g di burro*
- *120 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale • 1 arancia*

farcia:
- *300 g di acini di uva nera*

frangipane:
- *130 g di nocciole polverizzate*
- *120 g di burro*
- *120 g di zucchero*
- *2 uova • 40 g di panna*
- *30 g di farina*

decorazione: *• zucchero a velo*

Preparazione

Pasta frolla: amalgamate il burro con lo zucchero e la farina. Aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia e iniziate ad impastare con rapidità aggiungendo l'uovo e il sale. Stendete la pasta ad uno spessore di 4 mm e rivestite lo stampo unto e infarinato.

1. Rifilate il bordo e punzecchiate il fondo, poi trasferite in frigorifero per 80 minuti.

2.3.4. Frangipane: montate il burro con lo zucchero, le uova e la panna. Incorporate la farina setacciata e infine le nocciole polverizzate.

5. Assemblaggio: riprendete il guscio di frolla, versate la frangipane e distribuite gli acini interi puliti e asciugati, poi infornate a 175° per 35 minuti. Quando la crostata sarà cotta, sfornatelela e sformatela sulla gratella. Servitela cosparsa con zucchero a velo.

Alzatina EASY LIFE DESIGN

Dolci al cucchiaio: con tanta frutta



Piattini EASY LIFE DESIGN

Dolce mattone alle pesche

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b.
Per 8 persone

Ingredienti

• 350 g di pesche miste mondate
• 35 g di fecola • 100 g di panna
• 6 amaretti sbriciolati
• 80 g di zucchero • succo di ½ limone
decorazione: • 16 biscotti secchi
• 1 pesca bianca • 1 pesca nettarina
• 2 pesche saturnine • 1 pesca gialla
• riccioli di cioccolato bianco








Preparazione

1. Frullate le pesche con lo zucchero e il succo del limone.
2. Versatene 250 g in un tegamino, aggiungete la fecola e mescolate eliminando i grumi. Cuocete il composto per alcuni minuti.
3. Allontanatelo dal calore e unite il frullato rimasto. Ponete il composto in frigo a raffreddare coperto con pellicola per alimenti.
4.5. Unite al frullato freddo gli amaretti sbriciolati, poi la panna montata. Trasferite la crema in un sac à poche con bocchetta tonda media-grande.
6. Disponete su un foglio di carta da forno 8 biscotti e farciteli con il composto. Chiudete i mattoncini con il secondo biscotto e conservateli in frigo per 30 minuti.
Decorazione: prima di servire, decorateli con le pesche a pezzetti e i riccioli di cioccolato bianco.

Cestini frutta e arancia

Preparazione
20 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

• 2 arance grosse
• frutta mista • zucchero q.b.
• 20 g di liquore all'arancia ✓
decorazione:
• meringa sbriciolata ✓
✓ prodotto consentito

Preparazione

Lavate e asciugate le arance. Tagliatele a metà e pareggiatele alla base. Incidete la polpa per 1 cm dal bordo e strizzatela ricavandone il succo.
Tagliate a pezzi la frutta, irroratela con il succo, lo zucchero e il liquore, poi riponetela in frigo per 15 minuti.
Riempite i cestini con la macedonia e decorateli con palline di gelato o meringa sbriciolata.











Tovagliolini di carta PPD

Dolce freddo all'ananas

Preparazione 40 minuti
Cottura 9 minuti
Placca 20 x 35 cm
Per 3 mezzi ananas

Ingredienti

pasta biscotto:
- *50 g di farina* • *2 uova*
- *70 g di zucchero semolato*
- *scorzetta grattugiata di ½ limone*

farcia: • *20 g di amido di mais*
- *300 g di polpa pulita di ananas*
- *80 g di formaggio spalmabile*
- *100 g di panna montata*
- *100 g di zucchero di canna*
- *buccia grattugiata e succo di 1 lime*

inoltre: • *2 ananas* • *menta*

Preparazione

Pasta biscotto: montate le uova a nastro con lo zucchero, aromatizzate con la scorza del limone e amalgamate la farina. Stendete l'impasto nella placca protetta con carta forno e cuocetelo per 9 minuti a 180°. Sfornate, eliminate la carta-forno e raffreddate la pasta proteggendola con pellicola, perchè non si secchi.

1. Farcia: rifilate il ciuffo dei 2 ananas, tagliateli a metà e scavate la polpa lasciando il bordo di 8-9 mm. Pesatene 300 g (la polpa restante servirà per la decorazione) e frullatela con 6 foglie di menta, il succo e la buccia del lime e lo zucchero di canna. Stemperate in 200 g di questo frullato l'amido, cuocetelo 2 minuti per addensarlo e riunitelo al resto del frullato. Conservate la crema in frigo per 20 minuti.

2. Amalgamate alla crema fredda il formaggio spalmabile, poi la panna montata. Tagliate la pasta biscotto a misura e rivestite tre mezzi ananas.

3.4. Riempiteli con la mousse, pareggiatela e riponete la preparazione in frigo per qualche ora. Prima di servire, decorate i semifreddi con cubetti di ananas e menta.











Tiramisù leggerissimo con la frutta

Preparazione 20 minuti
Per 5 persone

Ingredienti

- *250 g di mascarpone*
- *170 g di panna*
- *130 g di yogurt bianco*
- *45 g di zucchero a velo*

macedonia:

- *20 acini d'uva*
- *3 fettine di melone*
- *1 pesca*
- *1 pera*
- *buccia grattugiata e succo di 1 lime*
- *1 cucchiaio di zucchero*
- *12 biscottini*
- *frutta q.b.*
- *menta*

Preparazione

1. Macedonia: tagliate la frutta a pezzi e fatela macerare con il succo del lime, le scorzette grattugiate e lo zucchero.

2. Zuccherate lo yogurt. Lavorate con la spatola il mascarpone, poi incorporate prima lo yogurt, quindi la panna montata.

3.4. Disponete sul fondo di due ciotole i biscotti, ricopriteli con la frutta e il suo liquido di macerazione, sovrapponete un'abbondante strato di mascarpone e ponete in frigo per 1 ora.

5. Decorate con la frutta prima di servire e completate con la menta.

Piatto Lorenzon Gift

Biscotti & pasticcini









Biscotti fini montati

Preparazione 45 minuti
Cottura 17 minuti • Per 40 pezzi

Ingredienti

- *200 g di zucchero a velo*
- *390 g di farina • 10 g di fecola*
- *200 g di burro • 50 g di tuorli*
- *50 g di latte • semi di 1 bacca di vaniglia*
- *2 pizzichi di sale*

decorazione: • mandorle intere
• zucchero a velo

Preparazione

Setacciate insieme la farina con la fecola e il sale.

1.2. Rendete cremoso il burro lavorandolo con lo zucchero a velo, poi aromatizzatelo con i semi estratti dalla bacca di vaniglia.
A parte sbattete i tuorli e fateli assorbire alla massa di burro lavorando a media velocità con le fruste. Assorbite il latte a filo, e infine, le farine con il sale. Disegnate su un foglio di carta da forno dei cerchi di 4,5 cm di diametro, poi capovolgetelo su una placca.

3.4.5. Raccogliete l'impasto in un sac à poche con bocchetta a stella media e spremete i biscotti entro il diametro disegnato.
Inserite una mandorla in ogni biscotto e cuoceteli a 175° per 17-18 minuti.
Quando saranno appena dorati e cotti, sfornateli e trasferiteli sulla gratella a raffreddare. Prima di servire i biscotti in tavola, cospargeteli con lo zucchero a velo.

Biscotti ai semi di sesamo

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti
Per 30/32 pezzi

Ingredienti

- *200 g di farina • 100 g di zucchero*
- *70 g di farina di mandorle*
- *1 uovo • 140 g di burro*
- *1 cucchiaio di bacche di goji*
- *½ cucchiaino di lievito*
- *1 pizzico di sale • 1 arancia*

inoltre: • albume per pennellare
• semi di sesamo

Preparazione

In una ciotola raccogliete la farina con il lievito e il sale. Aggiungete la farina di mandorle, il burro a pezzetti, lo zucchero e la buccia grattugiata dell'arancia. Intridete le polveri e finite di impastare con l'uovo. Completate con le bacche di goji. Formate con l'impasto un cilindro di Ø 5 cm, pennellatelo con l'albume e fate aderire i semi di sesamo. Avvolgetelo nella pellicola per alimenti e ponete in frigo per 60 minuti. Tagliate il rotolo a fette e sistemate i biscotti sulle placche coperte di carta-forno. Infornate a 180° per 15 minuti.


Scatola Creative Tops





Biscotti bicolor

Preparazione 40 minuti
Cottura 14 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- *200 g di zucchero a velo*
- *330 g di farina* • *190 g di burro non troppo freddo*
- *2 uova* • *20 g di fecola*
- *1 stecca di vaniglia*
- *15 g di cacao*

inoltre: • *1 cucchiaio di confettura a piacere* • *1 albume*

decorazione: • *1 albume*
• *zucchero in granella*

Preparazione

Setacciate la farina con la fecola, poi aggiungete lo zucchero e intridete gli ingredienti secchi con il burro. Finite di impastare con le uova e aromatizzate con la raschiatura della vaniglia. Pesate 300 g di pasta frolla e aggiungetevi il cacao setacciato. Ponete le due frolle in frigorifero per 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, modellate la frolla al cacao in un lungo cilindro schiacciato, poi dividetelo in due pezzi. Stendete invece la frolla chiara in due rettangoli spessi 3 mm circa.

1.2.3.4. Pennellate la pasta con poca confettura, poi adagiate al centro il cilindro al cacao. Avvolgete la pasta sovrapponendola leggermente e rifilatela saldando bene i bordi con poco albume. Eliminate l'eccesso di pasta frolla al cacao. Ripetete l'operazione con il secondo pezzo di frolla.

5. Tagliate dei biscottini di 2 cm circa e adagiateli sulle placche protette con carta-forno. Pennellateli con albume e cospargeteli con lo zucchero in granella. Cuoceteli a 180° per 14 minuti (se i biscotti riescono più grossi, prolungate la cottura di qualche minuto), poi sfornateli e lasciateli raffreddare sulla gratella.

A cura di Davide Falcioni

Feste in Casa

Organizzare, ideare, allestire la festa perfetta!

Pizza Margherita

Per 2 pizze

Dividete **500 g di pasta per pizza** già lievitata a metà e stendete due dischi. Adagiateli nelle teglie. Distribuite sulle pizze **8 cucchiai di passata di pomodoro** condita con **sale** e un filo d'**olio extravergine d'oliva**. Ponete le pizze in forno a 200° per 10 minuti, poi sfornate e distribuite sulla superficie **200 g di mozzarella** a cubetti, il **basilico, l'origano** e un filo d'olio. Rimettete le pizze in forno e completate la cottura.



Ciotola La Porcellana Bianca

Un invito nello zaino

Pensate con anticipo agli inviti, da consegnare un paio di settimane prima della festa, per fare in modo che tutti possano organizzarsi. Procuratevi diversi cartoncini colorati: da un ***cartoncino rosso, di 19x20 cm,*** *ritagliate un rettangolo con l'angolo in alto a sinistra di 6x10 cm. Ora piegate a metà il cartoncino, come se fosse un libro, e infine piegate in avanti il lembo rimasto in alto, che simulerà la chiusura dello zaino. Con la punta delle* ***forbici*** *arrotondate gli angoli della bandella di chiusura e quindi disegnate con il* ***pennarello nero*** *un bordino. Chiudete lo zaino piegando anche la pagina di sinistra. Nella parte bassa dello zaino incollate* ***un rettangolo giallo di 5x7 cm*** *(anch'esso con gli angoli arrotondati); sull'etichetta disegnate sempre un bordino e una cerniera nella parte alta. Ora aprite il biglietto, scrivete all'interno le indicazioni per la festa e richiudete, decorando la parte superiore con una linguetta azzurra. Dallo stesso cartoncino ricavate due bretelle che incollerete sul retro dello zaino. Pronto per essere "indossato"!*



Una tira l'altra

Selezionate **patate** di forma tondeggiante regolari, lavatele e pelatele. Affettate le patate molto sottili allo spessore di circa 1 mm per ottenere delle chips. Con i tagliapasta incidete gli occhi e con il coltello la bocca, poi lavatele e asciugatele. Scaldate **olio per friggere** e friggete le patate. Scolate su carta da cucina, **salate** e servite.



Si ritorna a scuola!

Uno, due e tre!

Ebbene sì, questa volta non sarà un ritorno al futuro (mi riferisco al famoso film di fantascienza) ma una breve passeggiata verso il nuovo anno scolastico. Chi l'avrebbe mai detto, tre mesi fa, che saremmo tornati al punto di partenza? L'estate sta finendo e diciamo addio alle vacanze, ai bagni di sole e a quelli di mare. Infatti con settembre alle porte sarà necessario riprendere le lezioni e sedersi nuovamente sui banchi di scuola. Ci aspettano nuovi vestiti, nuovi quaderni, l'emozione (forse) di incontrare un nuovo insegnante e soprattutto di ritrovare i vecchi compagni. Perché allora non festeggiare con un divertente party? Qualche giorno prima… o qualche giorno dopo… sarà un pomeriggio speciale da trascorrere con gli amici e i compagni di classe: una festa vivace, allegra, piena di giochi e di cose buone da mangiare, per ritrovare l'armonia e il piacere di stare insieme anche a scuola.



1

2

3

4

Torta "Bentornati"

Preparazione 30 minuti, decorazione esclusa • Cottura 65 minuti
Stampo Ø 20 cm, h 10 cm • Per 10 persone

Ingredienti

torta: *• 350 g di farina • 30 g di fecola • 320 g di zucchero • 220 g di burro • 8 uova • 1 bustina di lievito • 3 pizzichi di sale • 1 cucchiaino aroma naturale limone • bagna a piacere • crema al cioccolato per farcire*

decorazione: *• 700/800 g di fondente • gelatina di albicocche*

ghiaccia: *• 350 g di zucchero a velo • 15 g di succo di limone • 15 g di albume • coloranti alimentari blu, giallo, verde, rosso, arancione*

Preparazione

Torta: montate il burro con 170 g di zucchero e l'aroma. A parte montate le uova con 150 g di zucchero. Unite i due composti versando le uova sul burro e continuate a montare. Fate assorbire le farine, il lievito e il sale mescolando delicatamente. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato e livellate la superficie. Infornate a 175° per 65 minuti. Sfornate la torta una volta cotta e, dopo 5 minuti, sformatela sulla gratella a raffreddare. Pareggiate la torta e dividetela in 3 dischi. Bagnatela leggermente con una bagna a piacere e farcitela con strati sottili di crema, quindi ricomponete la torta. Scaldate la gelatina e pennellatela tutta.

1. Decorazione: stendete 400 g circa di fondente bianco e ricoprite la torta rifilando il bordo. Colorate il fondente rimasto nelle varie tonalità di rosa e azzurro, di verde, arancione e giallo.

2.3.4. Stendete sottile il fondente colorato e incidete le matite, la maggior parte della stessa altezza più alcune più piccole. Incidete la punta. Con i tagliapasta incidete nei vari colori i numeri e i segni delle operazioni. Fate aderire le matite con un velo di albume al bordo della torta. Con un pennello e poco alcool alimentare eliminate l'eccesso di zucchero a velo dalle varie parti decorate. Con i colori e il pennello dipingete i particolari delle matite.

5.6. Ghiaccia: sbattete insieme gli ingredienti e colorate 270 g di ghiaccia con una puntina di rosso. Ponete la ghiaccia rossa nel sac à poche con cornetto bocciolo di rosa e formate i fiori sul bordo della torta. Colorate altra ghiaccia di verde e create le foglie.

7.8.9. Colorate di blu la ghiaccia rimasta e disegnate la scritta "Bentornati" sulla torta.

Preparate la campanella: usate come sostegno un bicchierino da caffè che renderete più stretto al vertice tagliandolo con le forbici e fermandolo internamente con un poco di nastro adesivo. Stendete un pezzetto di fondente bianco allo spessore di 4 mm e rivestite il bicchierino sagomando anche la pallina alla sommità della campana. Lasciate asciugare la campana.

10. Completate la campanella con una fascia bianca, scritte col pennarello alimentare e letterine di ghiaccia nei vari colori.


5

7

8

6

9

10

Focaccia saporita

Per 1 focaccia

Pasta: stemperate **20 g di lievito di birra e 20 g di zucchero in 120 g d'acqua tiepida.** In una ciotola aprite a fontana **500 g di farina** e versate al centro il lievito sciolto. Impastate con l'acqua necessaria ad ottenere una pasta molto morbida. **Salate** alla fine della lavorazione, poi proteggete la pasta con un canovaccio e lasciatela lievitare per 30 minuti. Nel frattempo condite **70 g di passata di pomodoro con olio, origano e sale** e tagliate a fette **120 g di mozzarella.**
Riprendete la pasta, lavoratela brevemente, quindi stendetela, dividetela in due rettangoli uno più spesso dell'altro e sistemate il più alto nello stampo di 35x25 cm, unto. Distribuite la farcia di pomodoro e ricopritela con la mozzarella tritata. Coprite con l'altro pezzo di pasta, sigillando i bordi e punzecchiate la superficie con una forchetta. Dopo 20 minuti di lievitazione infornate la focaccia a 180° per 40 minuti.





Bicchierini con frutta e gelato

Per 8/10 persone

Frullate **400 g di frutti rossi misti con 150 g di zucchero**. Cuocete per 5 minuti, poi passate il composto nel colino e lasciate raffreddare. Versate un poco di gelatina nei bicchierini (conservatene a parte un poco per la decorazione) e sovrapponete una **macedonia di frutta.** Arricchite con una **pallina di gelato** del vostro gusto preferito e completate con la gelatina ai frutti rossi tenuta da parte. Servite subito.

La megamatita

Una matita è quello che ci vuole, ma una matita enorme, gigante, mastodontica con dentro caramelle o cancelleria. Prendete un ***cartoncino di 19x17 cm*** *e segnate tutte le righe parallele a 3 cm di distanza, quindi piegatele con l'aiuto del righello (l'ultima sarà di 1 cm e servirà a chiudere). Su uno dei due lati corti disegnate dei semicerchi e ritagliate. Qui incollate un rettangolo di* ***carta velina gialla di 19x11 cm****, che simulerà il legno. Chiudete la matita e attorcigliate la velina gialla, poi per evitare che sia apra, mettete un pezzetto di carta di alluminio come se fosse la grafite. Su un cartoncino rosso disegnate un esagono con il lato di 3 cm e su ogni lato aggiungete una linguetta di 1 cm. Questa sarà la gomma o la capocchia colorata. Mettete gli oggetti all'interno della matita e infine incollate l'esagono rosso.*



Biscotti ABC

Preparazione 50 minuti, esclusa la decorazione • Cottura 15 minuti
Tagliabiscotti Ø 10,5 e 1,5 cm e tagliabiscotti a forma di A e B
Per 25 pezzi

Ingredienti

pasta frolla: *• 420 g di farina*
• 200 g di burro semifreddo • 1 uovo
• 1 tuorlo • 135 g di zucchero a velo
• 1 limone
glassa: *• 600 g di zucchero a velo*
• 70 g di succo di limone • 70 g di albumi
• coloranti alimentari rosso, giallo, nero, azzurro, argento, marrone
• zucchero a velo e succo di limone q.b.

Preparazione

Pasta frolla: impregnate la farina e lo zucchero a velo con il burro a cubetti. Aggiungete l'uovo e il tuorlo, aromatizzate con la buccia grattugiata del limone e finite di impastare. Dividete la pasta in tre porzioni, avvolgetele in pellicola e lasciate riposare in frigo per 60 minuti. Su carta-forno stendete il primo pezzo di frolla allo spessore di 3-4 mm, poi incidetela con il tagliabiscotti a forma di A. Ripetete lo stesso passaggio con il tagliapasta a forma di B. Stendete la pasta rimasta e per la lettera C incidete dei biscotti con il tagliapasta tondo grande e di nuovo l'interno con il tagliapasta di Ø 5 cm.

1. Smussate a triangolo un'estremità delle C ottenendo la punta della matita. Nella frolla rimasta con il tagliapasta di Ø 1,5 cm incidete dei dischetti che saranno i cancellini per la lavagna. Fate scivolare la carta da forno con i biscotti su diverse placche e infornatele a 180° per 14/15 minuti. Sfornate i biscotti e poneteli a raffreddare sulla gratella.

Glassa: sbattete lo zucchero a velo con il succo di limone e l'albume fino ad ottenere una glassa liscia.

2.3. Decorazione: glassate i biscotti B e lasciate asciugare. Colorate una parte di glassa di giallo e glassate le C evitando le due estremità. Lasciate asciugare.

4. Colorate una porzione di glassa di marroncino e glassate la parte inferiore delle A. Schiarite la glassa che vi resta di questo colore con un poco di glassa bianca e disegnate le punte delle C.

Con altra glassa bianca pennellate la parte finale della delle lettere, ottenendo un pezzetto di gomma. Fate asciugare. Per terminare la decorazione delle A colorate la glassa con il nero e aggiungete zucchero a velo quanto basta per ottenere una consistenza più densa. Trasferite il composto nero in un conetto e disegnate i bordi. Lasciate asciugare. Diluite di nuovo con poche gocce di succo di limone e campite la parte superiore delle A.

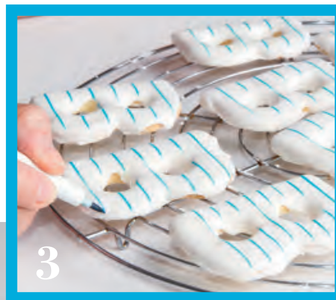
5. Per completare le B disegnate con un pennarello alimentare blu le righe, con la ghiaccia nera i forellini e alcune punte delle C. Completate le C con un poco di colorante argento e dipingete una sottile linea per separare la matita dalla gomma.

6. Con poca glassa colorata di rosso ricoprite i piccoli dischetti di frolla di Ø 1,5 cm e con poca glassa attaccateli sulle A.


Tovagliolino di carta PPD















Allestire la tavola

Per evitare che i ragazzi usino tantissimi bicchieri, non riconoscendo più il proprio, adottate un decoro decisamente "scolastico": da quattro cartoncini colorati di formato A4 ritagliate diverse strisce larghe 4 cm e su ognuna disegnate con un pennarello nero gli oggetti tipici che si ritrovano in un astuccio: penne, matite e righelli. Aggiungete i particolari e infine il nome dell'invitato, poi avvolgete la striscia intorno a ogni bicchiere di plastica e fissate con un po' di colla.



Organizzare l'evento

- ✓ *Quando si pianifica una festa, è bene informarsi se ci sono ospiti con allergie o intolleranze: per creare un menù che sia gradito a tutti. Sarebbe complicato gestire all'ultimo momento un'informazione così importante. Puntate comunque su stuzzichini sani e golosi, preparati da voi.*
- ✓ *Coinvolgete i ragazzi nell'organizzarezione della festa, anche se forse dovrete "sacrificare un po' di logica". A seconda della loro fascia di età cercate di personalizzare gli svaghi: i bambini più piccoli adorano i travestimenti e i giochi di coordinamento (gioco delle sedie musicali o rubabandiera per esempio), i ragazzini delle medie preferiscono giochi che mettano in moto le attività intellettuali oppure l'ascolto della musica.*
- ✓ *La festa deve essere organizzata nel pomeriggio, non eccessivamente presto, né troppo tardi: circa alle 16 è sicuramente una buona scelta.*

3 cose da non dimenticare

1 ***Quando scrivete la lista degli invitati, considerate che ogni bimbo verrà accompagnato da almeno un genitore (in alcuni casi due) quindi valutate lo spazio e le quantità di cibo.***

2 ***Prevedete fin dall'inizio degli scatoloni con i sacchi colorati della differenziata, in questo modo anche l'angolo dello sporco sarà piacevole e impiegherete un attimo a riordinare.***

3 ***Procuratevi anche delle doggy bags per il cibo che potrebbe avanzare. Il clima sarà sicuramente rilassato e informale e per una volta il bon ton lo mandiamo in punizione dietro la lavagna.***

Inviate in redazione **le foto delle vostre torte più belle,** le **ricette più buone,** le **idee più singolari e simpatiche** o i **dubbi** che vi possono sorgere nel realizzare un dolce.



Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo info@piuquado.com o per posta a Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133, 41126 Modena. Le ricette e le torte pubblicate riceveranno un abbonamento semestrale alla rivista piùDOLCI.

da lettrice a lettrice

Le vostre torte anche su www.piudolci.it



Per la Comunione...

Lorena ha creato questa elegante torta in occasione di una Comunione: il dolce è stato personalizzato da rose lavorate e dipinte a mano. Lorena Schianchi, Lesignano de' Bagni (PR)

Nozze d'oro

Per festeggiare un traguardo importante come le nozze d'oro ci vuole una torta unica, così le sapienti mani di Rossana con abile tecnica, hanno realizzato quest'opera d'arte dedicata ai suoi genitori. Una torta indimenticabile corredata anche da bellissimi biscotti decorati con le iniziali degli sposi. Rossana Internullo, Pontedera (PI)







Ricetta introvabile

Salve, sono una vostra affezionata lettrice, fin dai primi numeri ....avrei bisogno di una ricetta che non riesco più a trovare risalente alle prime pubbilcazioni ed era torta bigusto o doppio strato. La torta veniva suddivisa in tanti trancetti. Grazie infinite. Anna Virginia Esposito

Grazie Anna! Siamo felici di averti accontentata ed ecco la ricetta che cercavi. Si tratta della "Bistrato" pubblicata su piùDOLCI 16, ripubblicata poi nel volume "Il meglio di piùDOLCI 1". Di seguito la ricetta.

Bistrato

Stampo 24x24 cm • Per 10/14 persone

Ingredienti torta: • *6 uova* • *250 g di farina* • *180 g di zucchero* • *2 cucchiaini di lievito* • *2 cucchiaini di essenza di vaniglia* • *succo di 1/2 limone* • *100 g di burro fuso* • *30 g d'acqua calda*

mousse di fragole: • *500 g di fragole* • *250 g di zucchero* • *600 g di panna fresca* • *10 g di colla di pesce* • *30 g di liquore secco*

decorazione: • *crema spalmabile al cioccolato* • *fragole*

Preparazione

Torta: montate a nastro uova e zucchero, unite l'acqua, il burro e, senza smettere di mescolare, l'aroma e il succo di limone. Incorporate la farina con il lievito. Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e infornate a 175° per 30 minuti.

Mousse: frullate 400 g di fragole e passatele nel colino. Unite lo zucchero e ponete sul fuoco. Cuocete per 5 minuti. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere sul fuoco nel liquore e in 4 cucchiai di frullato di fragole. Unite la colla sciolta al frullato mescolando bene. Montate la panna ed amalgamatela alla purea che inizia a solidificare. Completate con le fragole avanzate tagliate a pezzettini.

Assemblaggio: pareggiate la torta in superficie. Adagiatela nello stampo protetto con carta da forno e pennellatela con la crema al cioccolato leggermente scaldata per poterla distribuire meglio. Versate la mousse alle fragole e trasferite lo stampo in frigorifero per 3 ore.

Decorazione: servite la torta divisa a quadretti, decorando le fette con fragole.

Dedicata a Jennifer

Per il suo quarto compleanno Jennifer ha richiesto una torta speciale, cioè fatta a forma della torre di Rapunzel. Barbara si è messa all'opera e guardate il risultato: la base è un pan di spagna farcito con uno strato di crema pasticcera e uno strato di cioccolato, ricoperto di panna. La torre e tutte le decorazioni sono state realizzate interamente a mano in pasta di zucchero.
Barbara Scotto, Monte Argentario (GR)



L'olio di mandorle

Care amiche di piùDOLCI, vi scrivo perchè ho un dubbio: dove posso trovare l'olio di mandorle che indicate di usare nelle ricette per pennellare gli stampi dei budini?
Mirella

Cara Mirella, nelle ricette dei budini suggeriamo di pennellare gli stampi con l'olio di mandorle per agevolare la sformatura. L'olio di mandorle si può acquistare in erboristeria, in farmacia o nei supermercati forniti, assicurandoti però di acquistare olio di mandorle per uso alimentare. Se non riesci a trovarlo, puoi utilizzare un olio di semi dal sapore molto delicato, in modo che non trasmetta al dolce note sgradevoli.



E per la Cresima

Ringraziamo Fabiana per aver voluto condividere con noi la bella torta preparata in occasione della Cresima della sua bimba.
Fabiana Ravasini, Ferrara

Dal ricettario di... Elena

Dalle ricette tramandate dalla nonna, vi invio una ricetta classica dei pasticciotti leccesi!. Minerva Elena, Taviano (Le)
Grazie Elena, i pasticciotti leccesi sono molto apprezzati dalle nostre lettrici e saranno felici di provare la tua ricetta.

Pasticciotti leccesi



Ingredienti
per la frolla : • 600 gr di farina
• 300 gr di strutto, • 6 tuorli
• buccia di limone grattugiata
• 1 pizzico di sale
per la crema : • 1 litro di latte
• 6 tuorli • 150 gr di farina • 300 gr di zucchero
• buccia di limone grattugiata

Preparazione
Frolla: impastate tutti gli ingredienti e lasciate riposare per 30 minuti la pasta in frigo avvolta da pellicola.
Crema: amalgamate tutti gli ingredienti con un cucchiaio di legno, tranne il latte che va aggiungo pian piano, dopo che gli ingredienti siano stati incorporati bene. Cuocete sul fuoco girando sempre la crema per non farla attaccare, fino a renderla densa. Stendete uno strato di pasta negli appositi stampini, riempiteli con crema tiepida e coprite con un altro strato di pasta a mo' di coperchio. Infornate per 20/25 minuti a 170 gradi e poi aumentate la temperatura fino a 200 gradi per farli dorare.

Il libro "Cheesecake"

Non sono riuscita ad acquistare in edicola il vostro libro dedicato ai Cheesecake. Come posso fare per averlo?
Elisa
Nessun problema Elisa: puoi comodamente ordinare il libro attraverso il nostro sito **www.piudolci.it**
Se non hai la possibilità di connetterti ad internet, puoi utilizzare le indicazioni pubblicate nelle ultime pagine della rivista dedicate a **"La biblioteca di in cucina con passione"** dove troverai anche tutte le altre nostre pubblicazioni.
Ti ricordiamo che siamo a disposizione telefonicamente allo 059/821945 oppure su Facebook di piùDOLCI.

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE PER TE!





più DOLCI — RICETTE · occasioni speciali · scuola di pasticceria · rivista · chi siamo · SHOP · Cerca ricetta...

IN EVIDENZA
14 Marzo 2016

TORTELLI FARCITI — VEDI LA RICETTA ›

Vieni a trovarci...

E' ONLINE IL NUOVO SITO DI più DOLCI

Tante novità per te!

NUOVA GRAFICA





RICETTE

LE RICETTE PIÙ BUONE DEL MESE PROVATE NELLA NOSTRA CUCINA



SCOPRI TUTTE LE NOVITA'

* Ricette più leggibili
* Immagini più appetitose
* Tante fasi di lavorazione

CLICCA SU...



EDICOLA ONLINE:

PIU' FACILE E PIU' VELOCE



* Riviste, libri
* Abbonamenti, cofanetti e arretrati
* E-book
* Il tuo account personale

SOCIAL NETWORK

IL LINK PER COLLEGARTI SU:







* Rimani aggiornata sulle ultime news
* Commenta, chiedi e lascia i tuoi suggerimenti
* Posta le foto dei tuoi dolci
* Condividi i contenuti

TUTTO DIRETTAMENTE DAL NOSTRO SITO!

più DOLCI

TI E' SEMPRE PIU' VICINO!

Le novità per la casa e la dispensa

buone Nuove



La camomilla

Una pausa di benessere e di relax? Provate la Camomilla Filtrofiore Bonomelli: i suoi filtri contengono tutte le parti del fiore di camomilla e sono confezionati a mano con cura. Regalano un profumo unico e un sapore inconfondibile.
Bonomelli Srl
www.bonomelli.it



Per grandi e piccini

Alice nel paese delle meraviglie, Pinocchio, Cenerentola, Peter Pan, Cappuccetto Rosso ed Hansel e Gretel sono le sei fiabe protagoniste di "C'era una volta", la nuova collezione di lattine in edizione limitata che contengono golose pastiglie senza glutine, senza coloranti artificiali e sono anche vegan. Pastiglie Leone, tel. 011/484759, www.pastiglieleone.com



Per la tavola

Per la frutta di stagione o come originale centrotavola: la coppa del servizio England, linea realizzata in porcellana con bordo decorato a rilievo, saprà valorizzare la tavola con un tocco di eleganza. Henriette, tel. 0549/904062, www.henriette.sm

Piccoli gioielli

Melinda propone fragole, ribes, more, lamponi e mirtilli: gustati da soli o con il gelato o ancora protagonisti di golosi dolci. Sono infinite le possibilità per gustare questi piccoli frutti speciali, concentrato di sapore, che appagano occhi e palato.
Melinda,
tel. 0463/469299,
www.melinda.it





Per i tuoi dolci

PANEANGELI presenta la Pasta con Estratto di vaniglia in bacca, l'estratto di vaniglia in forma di pasta già pronta per l'uso, che dona un delicato profumo di vaniglia ai tuoi dolci. Facilissimo da utilizzare, ti basterà aggiungerne un cucchiaio alla tua preparazione e puoi utilizzarlo all'interno di creme, impasti, dessert e gelati; estratto da bacche di finissima qualità, presenta i caratteristici puntini neri della bacca di vaniglia.
PANEANGELI, www.paneangeli.it



Con i nuovi cornetti per fiori diretti la decorazione è alla portata di tutti!

Con un semplice movimento della sac à poche realizzare decorazioni 3D non è mai stato così facile. Tanti modelli da utilizzare direttamente su torte e dolcetti.
Tutti i dettagli
su decora.it





Un vero "sfizio" con le Arance Candite

Dal 1898 alla Cavazza la tradizione convive con l'innovazione per proporre nuovi sapori, ma con un metodo di lavoro attento a tutti i dettagli per garantire, come sempre, grande qualità. Lo Sfizio di Arance Candite nasce per liberare la fantasia e permettere nuove emozioni in cucina. Provatelo come accompagnamento di formaggi morbidi ma saporiti o per un fine pasto diverso: con la panna cotta o una fonduta di cioccolato!
Cavazza 1898 srl, tel. 059/760045, www.cavazza1898.com

Agenda del mese



Nella foto Iginio Massari

Sweety of Milano

17 e 18 Settembre

Torna per la seconda edizione Sweety of Milano, l'evento dedicato all'alta pasticceria organizzata da Italian Gourmet. In programma presso Palazzo delle Stelline la kermesse vedrà protagonisti oltre 40 pasticceri tra i più famosi d'Italia, fra cui Roberto Rinaldini, Ernst Knam, Giancarlo Perbellini, Luca Montersino, solo per citarne alcuni. Il pubblico avrà l'opportunità di acquistare i loro prodotti e di carpire i segreti della pasticceria durante le numerose Masterclass in programma. Gradita novità dell'edizione 2016 sarà il Caffè con i Maestri che prevede appuntamenti dedicati al pubblico durante i quali le eccellenze dell'alta pasticceria si racconteranno e risponderanno alle curiosità degli appassionati.



Nella foto Macaron di Luigi Biasetto

Per info: www.sweetyofmilano.com

Rural Festival

3 e 4 Settembre

A Rivalta di Lesignano De' Bagni (Parma), nelle due giornate del Rural Festival, dedicato alla biodiversità agricola, si andrà alla scoperta della biodiversità. Una ventina di aziende custodi di antiche razze animali e varietà ortofrutticole, disseminate tra le province di Reggio Emilia e Parma, faranno gustare in stand gastronomici salumi di antiche razze suine, pani e frutti di antiche specie ortofrutticole.

Non mancherà anche un parco animale interessante per conoscere animali sconosciuti ai più e da molto tempo quasi scomparsi dagli allevamenti.



Per info: www.rural.it

Care amiche e amici...



Gli ultimi strascichi dell'estate che va declinando ci proiettano all'inizio di una stagione dai toni più sfumati. Siamo impegnati nella ripresa delle attività lavorative o scolastiche, ma tentiamo di conservare il più a lungo possibile quell'atmosfera di vivacità e di frenesia estiva che ci ha catturato. E in cucina?

Le nostre proposte valorizzano, naturalmente, i numerosi frutti che la stagione offre: maturi al punto giusto e pieni di gusto, ci offrono la possibilità di creare dolci con una marcia di sapore in più.

Molti di voi avranno la possibilità di raccogliere direttamente dal sottobosco mirtilli, more, lamponi o ribes, mai tanto saporiti e profumati, tali da esaltare i nostri dessert o i gelati.

C'è abbondanza di fichi, uva, pere, susine e le prime mele; come non assaporarli in golose torte o crostate, tanto gustose quanto semplici da preparare?

E, a proposito di aromi, vi invitiamo a provare dolci e dolcetti inzuppati in bagne profumate, che deliziano il palato con la loro morbidezza aromatica e, non di rado, esotica.

Se volete, poi, immergervi in un'atmosfera particolare, invitate i vostri amici ad un happy hour tutto dolce, creando con le vostre mani tanti piccoli assaggini sfiziosi.

Settembre è davvero ricco di sorprese e di gusto come i nostri dessert che ne sono la prova più convincente.

Daniela Peli



Care piùDolcine e cari piùDolcini, pronti, partenza... via! Dopo la pausa estiva si ricomincia: fra un impegno e l'altro siamo sicure che troverete tempo per preparare qualche golosità per rendere la ripresa gioiosa e .. più dolce.

Vi aspettiamo su Facebook di piùDOLCI per condividere foto, domande, dubbi e curiosità e tutto ciò che riguarda il mondo di pasticceria.



Festival Filosofia

dal 16 al 18 Settembre

Sarà in programma nelle città di Modena, Carpi e Sassuolo dal 16 al 18 settembre il Festival Filosofia che quest'anno sarà dedicato all'agonismo. E l'agonismo sarà anche l'ingrediente principale dei nove "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory, il filosofo e gourmet che ha ideato un percorso gastronomico proposto in oltre 70 ristoranti ed enoteche delle città coinvolte. Gradite un assaggio? "Essere primi", il menù in cui trionfano maccheroni, stricchetti, rosette, risotto e anche il dolce,con la torta di riso. Ai vegetariani è dedicato "Prima dell'agone", il menù che si apre coi cannelloni, rigorosamente alle verdure, e si chiude con zucchine ripiene di ricotta e crostata con amarene brusche di Modena. A seguire tanti menù originali da scoprire uno ad uno. Scoprite i numerosi eventi in programma consultando il sito www.festivalfilosofia.it



Festa dell'Uva al Castello di Gropparello

Per le quattro domeniche di settembre 2016 al Castello di Gropparello (PC) sono in programma giornate dedicate alla Festa dell'uva e ai bambini in particolare. Infatti saranno loro a pigiare l'uva. E alla fine del "duro" lavoro, la ricompensa: i bambini porteranno a casa mosto e succo. I genitori invece potranno provare assaggi dei vini locali in una degustazione guidata dal sommelier del Castello. Per informazioni: www.castellodigropparello.it





Festa dell'uva a Soave

Settembre, tempo di vendemmia e in un territorio di vino come quello del Soave (VR) la festa è grande: tra le più importanti feste dell'uva nella Strada del vino Soave vi segnaliamo quella storica di Soave, la più antica d'Italia, organizzata dalla Pro Loco (www.prolocosoave.it) in programma dal 16 al 19 settembre. Qui si festeggia Garganega, vitigno autoctono che dà origine al vino bianco Soave e al Recioto di Soave, quest'ultimo ottenuto con le uve appassite. Spettacoli, eventi e degustazione rendereanno ancora più speciale la festa.

16° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

23-24-25 Settembre

Per l'edizione 2016 il Festival della Cucina Italiana si ferma a Cesenatico. L'evento, itinerante, è dedicato al meglio del cibo, del vino e della cultura agroalimentare. Potrete apprezzare la suggestiva ambientazione dell'antico borgo marinaro di Cesenatico, con il suo museo di barche sull'acqua, i suoi deliziosi ristoranti di pesce e l'accoglienza tipica dei romagnoli. Protagonisti il cibo e il vino di qualità che occuperanno importanti spazi della città. Fra gli eventi da non perdere segnaliamo il Premio Nazionale Galvanina (alla cultura, al giornalismo, alla cucina, all'imprenditoria), lo Street Food Festival e gli show cooking a cura dell'Accademia Nazionale Italcuochi, tenuti da chef famosi, mentre le Mariette Artusiane insegneranno l'arte di fare la sfoglia.

Per info: www.festivaldellacucinaitaliana.it



Terra Madre Salone del Gusto 2016

Dal 22 al 26 Settembre

A Torino si terrà "Terra Madre Salone del Gusto è voler bene alla terra" che celebra i 30 anni di attività di Slow Food. Questa volta si esce dal polo fieristico per andare incontro al pubblico e coinvolgere tutta la città. Con il tema " voler bene alla terra" si indicano il rispetto che si deve alla terra che ci sostenta e l'amore con cui dobbiamo occuparcene nella coltivazione e nella custodia dell'ambiente. Contadini, pescatori, artigiani, allevatori e cuochi di Terra Madre mostrano come il primo atto di rispetto e amore sia il seminarla con buoni semi, innaffiarla e raccogliere i frutti senza esigere di più di quanto possa dare.
Per info: www.salonedelgusto.com



più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com

web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara,
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Riccardo Ferrari
chef Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)
ufficiocommerciale@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
SO.DI.P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel +3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Stampa
ELCOGRAF spa, via Mondadori, 15
Verona

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1458 del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

QuadÒ EDITRICE

Pastry Camp

26-30 Settembre



Il Pastry Camp in programma presso CAST Alimenti (Brescia) nasce come evento di formazione unico per preparare giovani talenti italiani per le competizioni internazionali, volte a tenere alto il nome della pasticceria italiana. L'occasione sarà di certo un momento di confronto e di approfondimento. Tanti i nomi presenti di autorevoli maestri dell'arte pasticcera fra cui Fabrizio Donatone, campione del mondo di pasticceria a Lione nel gennaio di quest'anno, Leonardo Di Carlo, Davide Malizia, Gianluca Fusto, Davide Comaschi, , Emmanuele Forcone, Diego Crosara e altri ancora. Per info: www.castalimenti.it

Nuovo locale di Sal De Riso



Ha aperto il 28 giugno scorso a Minori il nuovo locale di "Sal De Riso Costa d'Amalfi". Situato sul lungomare di Minori è un multistore gastronomico, in grado di offrire una proposta ricca che spazia dalla pasticceria e gelateria, al bar e pizzeria. A supervisionare i vari reparti, oltre a Salvatore De Riso e alla moglie Anna, il direttore Carmine Porpora, due barman di altissimo livello, Andrea Minerva e Michelangelo Giordano. In cucina c'è lo chef Piervincenzo Manzi, coadiuvato da Felicia Flauto. Grazie alla struttura del locale con laboratori a vista, sarà piacevole vedere le brigate all'opera, gustare prodotti di qualità unici e apprezzare la tipica atmosfera della Costiera amalfitana.
Per info: www.salderiso.it

"Piacere...Modena"

Dal 30 Settembre al 2 Ottobre



Tre giorni di eventi a "Piacere...Modena" per celebrare tre eccellenze emiliane: l'Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e il Prosciutto di Modena DOP. Le acetaie, i caseifici e i prosciuttifici saranno aperti per un fine settimana di innegabile gusto e vi condurranno in un viaggio che comprenderà le visite, le degustazioni e gli assaggi di prodotti tutti modenesi. A corollario anche momenti di confronto con il convegno inaugurale di venerdì e un talk show il sabato pomeriggio, sempre accompagnati da degustazioni e aperitivi.
Per info: www.piaceremodena.it



Ricette per succhi e smoothie a base di super alimenti

Christine Bailey, Trevisini Editore

L'autrice propone 115 schede con istruzioni e consigli per soddisfare tutti i gusti. Per perdere peso, per aumentare l'energia e mantenersi in forma, per sentirsi più giovani e rigenerati, sono tantissimi i motivi che spiegano il successo e la diffusione di succhi e bevande energizzanti, vero cult e punto di successo come alternativa rapida e nutriente ai pasti tradizionali. Alghe, bacche, radici, erbe e verdure di mare sono i super alimenti che rendono davvero efficaci queste bevande. E ne basta davvero poco per dare nuova linfa a corpo e mente. **Per info: www.trevisini.it**

Un dolce per San Gennaro



Bella idea quella avuta dalla Dieffe Comunicazione realizzata grazie al sostegno di Mulino Caputo: per festeggiare il rinnovato incarico della gestione laica della Cappella di San Gennaro, riaffidata alla Deputazione, alcuni tra i migliori pasticceri campani si sono dati appuntamento lo scorso 19 luglio presso Villa Donn'Anna- Palazzo Petrucci, luogo simbolo di Napoli, per creare un dolce dedicato al Santo, durante il pastry contest "San Gennà - Un dolce per San Gennaro".
La giuria, formata da nomi di prestigio dell'alta pasticceria, ha eletto **vincitore Salvatore Gabbiano della pasticceria "Gabbiano Dulcis in Pompei"**, associato della prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani. **La proposta di Salvatore Gabbiano è una torta da viaggio, cotta in forno, arricchita con la "pellecchiella": la gustosa albicocca del Vesuvio, il limone IGP di Sorrento e la confettura di ciliegie Areca.**
La creazione ha risposto pienamente ai canoni imposti dal regolamento del concorso, che richiedeva un elemento rosso, in riferimento al prodigio del sangue, ingredienti attinti dal paniere dei prodotti IGP e DOP campani e la conservabilità del prodotto e particolare attenzione è stata posta alla confezione.
Salvatore Gabbiano sarà premiato dal giornalista Gianni Simioli, il 24 settembre prossimo durante l'evento "San Gennaro Day", che si terrà presso il Duomo di Napoli.

Corsi e Scuole

PRIMA SCUOLA DI SCULTURE IN PANE
Corsi di sculture in pane
5-6-7, 12-13-14, 19-20-21, 26-27-28 Settembre
Scuola di Sculture in Pane,
www.sculturepane.it

BOSCOLO ETOILE ACADEMY
- Pane, pizza e focacce 10 Settembre
- Frolla, crostate e biscotti 24 Settembre

Boscolo Etoile Academy,
www.scuoladicucinaetoile.com

CASTALIMENTI
- Master di pasticceria – Il pan di Spagna
Dal 12 al 14 Settembre
- La pasticceria gelata
Dal 19 al 20 Settembre
- Master di pasticceria – Il cioccolato
Dal 19 al 21 Settembre
- Marmellate, confetture e confetteria
Dal 26 al 28 Settembre
- La pasticceria mignon di Laghi
Dal 26 al 28 Settembre

CastAlimenti,
www.castalimenti.it

Indirizzi

Si ringraziano Baldassare Agnelli www.pentoleagnelli.it , Ballarini www.ballarini.it per gli strumenti di cottura e Guardini www.guardini.com, Pavoni www.pavonitalia.com per l'attrezzatura di pasticceria.

■ CREATIVE TOPS, distributore esclusivo per l'Italia ERRE COOK SRL tel. 030/8982777, www.errecook.com
■ DECOCHIC tel. 0445/372396, www.decochic.it
■ EASY LIFE, tel 030 6850825 Sito www.easylifedesign.it
■ LA PORCELLANA BIANCA, UNITABLE tel. 02/9850961, www.laporcellanabianca.it
■ IVV, tel. 055/944444, www.ivvnet.it
■ LORENZON GIFT tel. 011/9876410, www.lorenzongift.it
■ PALAIS ROYAL, distribuito da LAMART, lamart@lamart.it, www.lamart.it
■ PPD, distribuito da MERITO, tel. 0473/440230, www.merito.it

Prossimamente...

piùDOLCI di Ottobre in edicola il 22 Settembre 2016



Rotolo al cacao

Cioccolato

Dolci eleganti e sontuosi per stupire tutti i vostri ospiti.

Halloween

E' il momento di festeggiare Halloween con dolcissimi mostri, pipistrelli e vampiri.

Dolcezze d'autunno

La stagione autunnale regala tanti buoni frutti protagonisti di dolci golosi.

Savoiardi

I classici biscotti della pasticceria italiana danno vita a dolci insuperabili.

Le rubriche

Torte farcite
Per i momenti di festa e non solo.

Torte
Rallegrate la tavola in ogni momento della settimana.

Crostate
Una fetta tira l'altra.

Dolci al cucchiaio
Cremosi e invitanti.

Biscotti e pasticcini
Tutti da sgranocchiare.

Feste in casa
Suggerimenti e ricette per realizzare la festa per il Battesimo.

Celiachia
Le ricette per chi non tollera il glutine.

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme a voi.

Lo shopping
Le novità per lo shopping: dalla dispensa alla tavola.

Agenda
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria e non solo.

La biblioteca di "in cucina con passione"

MANUALI E GUIDE PRATICHE



- Pan di Spagna
- Torta Margherita e Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Meringa
- Decori con beccucci
- Panna montata
- Glassa • Ghiaccia
- Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Sistema pasta lievitata a sfoglia
- Pasta sfoglia
- Fritti • Lievitati
- Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Al cucchiaio
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con fiori e la frutta

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Pasta lievitata
- Grandi classici
- Lievitati da colazione
- Pan brioche
- Frittelle lievitate

Guida pratica: I LIEVITATI
€ 14,50



- Le Frolle
- Crostate di frutta fresca, sciroppata e confettura
- Mini crostatine
- Crostate tradizionali
- Crostate internazionali
- Crostate creative

Guida pratica: LE CROSTATE
€ 14,50



Guida pratica:
LE TORTE FARCITE
€ 14,50



Guida pratica: LE PASTE
€ 14,50

- Prima colazione • Mignon
- Mono porzione • Tranci
- Pasticceria secca
- Pasticceria salata



FESTE IN CASA
€ 14,50



FESTE IN CASA ESTATE
€ 14,50



Guida pratica: BISCOTTI
€ 14,50



Guida pratica:
PASTICCERIA SALATA & RUSTICI
€ 14,50

LIBRI DI CUCINA



PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€ 7,90



RICETTE RUSTICHE. SALATE & DOLCI
€ 8,90



TUTTO IN FORNO
€ 8,90



PATATE: DALL'ANTIPASTO AL DOLCE
€ 7,90



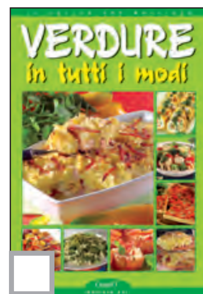
PATATE CON...
€ 8,90



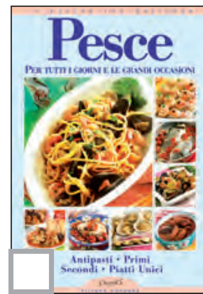
PASTA
€ 8,90



SECONDI PIATTI. FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90



VERDURE IN TUTTI I MODI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90



PASTA AL FORNO
€ 8,90



POLLO
€ 8,90

Offerta valida solo per l'Italia.

I pratici cofanetti per racchiudere 5 libri della collana*



* esclusi i volumi della sezione "Manuali e Guide pratiche" e i titoli "Feste in Casa" e "Feste in Casa Estate"

a soli € 3,50 cad.

Effettua i tuoi acquisti on line! Sfoglia i libri sul sito www.libri-di-cucina.com

LIBRI DI PASTICCERIA



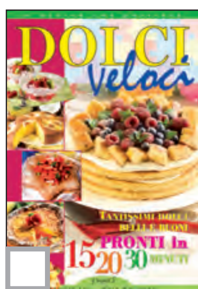
TORTE DECORATE CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50



BISCOTTI PER LE FESTE
€ 14,50



FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90



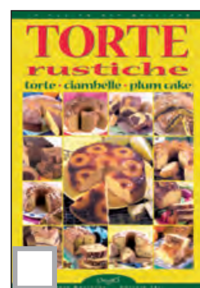
DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90



DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€ 8,90



DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€ 8,90



TORTE RUSTICHE
€ 7,90



DOLCI RUSTICI
€ 8,90



DOLCI PER LA COLAZIONE
€ 8,90



DOLCI AL LIMONE
€ 8,90



FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI
€ 8,90



FRITTELLE DOLCI E SALATE
€ 8,90



BISCOTTI, SNACK E MERENDINE
€ 8,90



DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90



MASCARPONE
€ 8,90



TORTE DI MELE
€ 8,90

LE RACCOLTE DELLE RICETTE PIÙ BUONE PUBBLICATE SULLA RIVISTA piùDOLCI



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.1
€ 8,90



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.2
€ 8,90



IL MEGLIO DI piùDOLCI VOL.3
€ 8,90



CHEESECAKE DA TUTTO IL MONDO E PER TUTTE LE STAGIONI
€ 8,90

Seleziona il libro che desideri e compila il tagliando.

ATTENZIONE: NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. CONSULTARE IL SITO WWW.PIUQUADO.COM PER ORDINI WEB, PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO E ORDINI DALL'ESTERO

SPEDISCI QUESTA PAGINA ALLEGANDO RICEVUTA DI PAGAMENTO PER POSTA IN BUSTA CHIUSA, FAX O MAIL
a Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena.
Per info: Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

SELEZIONARE LA MODALITÀ DI PAGAMENTO:

DO

❑ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13Z0538712905000000945858**
❑ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)
❑ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

Cognome.. Nome.. Età..................................
Via.. N. .... Cap.................... Città ....
Prov. .... Tel. (importante!) .... Fax...
Attività .... ❒ Fattura: Rag. Soc. ....
P.IVA .... CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione) ....
Per presa visione del Documento informativo ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, D.lgs 196/03 a pag.64

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

> ❑ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...).
FIRMA ....

> ❑ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.
FIRMA ....

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, fax o mail a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati 2015-2016 disponibili dal numero 175 al numero 192 a soli 3,80 € cadauno



ABBONAMENTO VALIDO SOLO PER L'ITALIA

❑ Abbonamento a 12 numeri a **€ 19,00 (senza regalo)** dal mese di ....
❑ Abbonamento a 12 numeri a **€ 22,00 (con regalo*)** dal mese di ....



IN REGALO UN PRATICO STAMPO
*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.

COFANETTI

❑ Acquisto n. ...... cofanetti riviste € 3,50 cadauno*
❑ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00* (il 5° cofanetto è in omaggio!) anzichè € 17,50 *spese di spedizione comprese
Offerta valida solo per l'Italia.



- Non si effettuano spedizioni in contrassegno.
- Non si accettano ordini telefonici
- Tutti gli ordini per l'estero sono sottoscrivibili esclusivamente online.
- Per pagamenti con carta di credito utilizzare il sito.

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

❑ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 13Z0538712905000000945858**
❑ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)
❑ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

COMPRA ONLINE SU www.piuquado.com

Cognome.. **Nome**.. **Età**..............................
Via.. **N.** .... **Cap**...................... **Città** ....
Prov. .... **Tel. (importante!)** .... **Fax**..
Attività .... ❒ Fattura: Rag. Soc. ....
P.IVA .... CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione) ....

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla **QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133,** in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc…) e, per la gestione dei connessi adempimenti pre contrattuali, contrattuali, organizzativi interni, amministrativi, contabili, fiscali e di Legge. I Suoi dati personali saranno trattati in forma cartacea e/o mediante strumenti elettronici, informatici e/o telematici e, comunque, con logiche e modalità strettamente indispensabili in rapporto alle finalità del trattamento. Specifiche misure di sicurezza sono state adottate dal titolare del trattamento dei dati per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati. Il conferimento dei Suoi dati personali è facoltativo ma, strettamente necessario per le finalità precedentemente indicate e l'eventuale Suo rifiuto, in qualità di interessato, di conferire i dati personali, comporterà il mancato adempimento delle stesse. I Suoi dati personali saranno trattati da soggetti appositamente nominati dal titolare del trattamento dei dati in qualità di responsabili del trattamento dei dati e/o incaricati del trattamento dei dati; tali soggetti tratteranno i Suoi dati solo se necessario allo svolgimento dei compiti loro assegnati dal titolare del trattamento dei dati e solo limitatamente ai dati necessari allo svolgimento di tali compiti, compiendo le sole operazioni necessarie allo svolgimento dei compiti stessi. I Suoi dati personali potranno essere comunicati, a seconda dei casi, a eventuali soggetti terzi, solo qualora necessario per adempiere alle finalità precedentemente indicate e solo previo Suo consenso. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Inoltre, solo qualora fornisca un esplicito consenso facoltativo (barrando l'apposita casella di espressione del consenso), il titolare del trattamento dei dati potrà trattare i Suoi dati personali anche per inviarLe comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc…) ai recapiti che Lei vorrà, eventualmente, indicarci all'atto della compilazione del presente coupon. La scelta di conferire o meno il consenso per quest'ultimo trattamento di dati è assolutamente facoltativa e, l'eventuale rifiuto di conferire il consenso, non ostacolerà in alcun modo la gestione della Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc…) e degli adempimenti connessi. Inoltre, la scelta di conferire il consenso per tale trattamento di dati potrà essere modificata in qualsiasi momento successivo, in tutto o in parte, comunicandolo al titolare del trattamento dei dati, inviando una specifica comunicazione ai seguenti recapiti: MAIL info@piuquado.com - FAX 059/821977 **In ogni momento potrà esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/03 all'Art. 7. "Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti", come riportati integralmente all'interno della informativa privacy dettagliata, consultabile collegandosi al seguente link: http://www.piuquado.com/privacy Il titolare del trattamento dei dati è QUADO' EDITRICE SRL, con sede legale in via Cesare della Chiesa n. 133, a Modena (Mo), cap. 41126, P.I. n. 02554010369, nella persona del proprio legale rappresentante pro tempore. Il titolare del trattamento non ha nominato responsabili del trattamento dei dati.**

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

> ❑ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc…).
FIRMA ....

> ❑ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc…) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.
FIRMA ....